

Rezept

Deftige Lauchquiche

Ein Rezept von Deftige Lauchquiche, am 28.03.2025

Zutaten

250 g Mehl	Salz
150 g kalte Butter	5 Eier
5 Stangen Lauch (ca. 1 kg)	150 g gekochter Schinken (in Scheiben)
250 g Sahne	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	150 g Bergkäse
Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, 1/2 TL Salz, Butter, 1 Ei und 2–6 EL Wasser nach Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen und den Lauch darin 3–4 Min. garen. In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Den Schinken in Stücke schneiden. 4 Eier und die Sahne verquirlen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Käse reiben und ca. zwei Drittel davon mit dem Lauch und dem Schinken mischen.
3. Backofen auf 200° vorheizen, Form einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Lauch-Schinken-Masse auf dem Boden verteilen, den restlichen Käse darüberstreuen und den Guss darübergießen. Die Quiche im Ofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.