

Rezept

Einfache Lauchquiche

Ein Rezept von Einfache Lauchquiche, am 26.04.2025

Zutaten

225 g Mehl	1 TL Salz
125 g kalte Butter in Würfeln	1 Ei (M)
1 kg Lauch	1 EL Butter
Salz	Pfeffer
100 g Crème fraîche	100 g Sahne
2 Eier (M)	100 g frisch geriebener Käse (z. B. Greyerzer oder Comté)
Backpapier	Springform (28 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Mehl, dem Salz, der gewürfelten Butter und dem Ei mit den Händen einen glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zwischen zwei Stücke Backpapier legen und zu einer runden Teigplatte in Größe der Form ausrollen.
2. Die Springform mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Teig in der Form 1 Std. kühl stellen.
3. Inzwischen für den Belag vom Lauch die Wurzelenden und die welken grünen Teile wegschneiden. Die Stangen der Länge nach aufschneiden und unter dem fließenden kalten Wasserstrahl gründlich waschen, auch zwischen den Schichten. Den Lauch quer in knapp 1 cm breite Streifen schneiden.
4. Die Butter in einer breiten Pfanne zerlassen, den Lauch einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren 5 - 6 Min. dünsten. Er soll dabei geschmeidig werden, aber nicht bräunen.
5. Den Lauch salzen, pfeffern und lauwarm abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Crème fraîche mit der Sahne und den Eiern mit dem Schnee-besen verrühren, salzen und pfeffern. Den Käse und den Lauch untermischen.
6. Die Lauchmischung auf dem gekühlten Teig verteilen. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, bis der Belag schön gebräunt ist. Herausnehmen, am besten noch 10 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.