

Rezept

# Lauch-Käse-Quiche

Ein Rezept von Lauch-Käse-Quiche, am 11.05.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>120 g</b> kalte Butter
<b>5</b> Eier	Salz
<b>3</b> dünne Stangen Lauch (etwa 300 g)	<b>50 g</b> Pecorino
<b>150 g</b> Bergkäse	<b>150 g</b> Crème fraîche
<b>100 ml</b> Milch	weißer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backform von 30 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl mit 100 g Butter in Stückchen, 4-5 EL Wasser, 1 Ei und ½ TL Salz verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen den Lauch putzen, die Stangen längs aufschneiden, waschen und in feine Streifen schneiden. Lauch in restlicher Butter 2 Min. anbraten und etwas abkühlen lassen. Pecorino und Bergkäse reiben und mit 4 Eiern, Crème fraîche, Milch und Lauch vermischen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Ofen auf 200° vorheizen. Den Teig dünn ausrollen. Die Form damit auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Die Lauchmasse einfüllen. Die Quiche im Ofen (unten, Umluft 180°) in 35 Min. goldgelb backen.