Lauchquiche

für 3 Personen

Zutaten

für den Teig: 250 g Mehl, 1 Ei, 3 EL saure Sahne, 150 g Butter, Salz,
für den Belag: 100 g durchwachsener Speck, 750 g Lauch, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 EL Butter, 60 g Emmentaler, 60 g Greyerzer, 1 Ei, 200 g saure Sahne, 2 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer, eine Prise Muskat, 1 Teelöffel Paprika

Zubereitung

1. aus allen Teig-Zutaten zügig einen geschmeidigen Teig kneten, kühl stellen
2. Lauch und Frühlingszwiebeln gründlich putzen, die harten Blattenden des Lauches großzügig abschneiden, das Zwiebelgrün mitverwenden
3. Lauch und Zwiebeln quer zur Faser fein schneiden, Käse reiben
4. Speck klein würfeln, in Butter auslassen und wieder aus dem Topf nehmen
5. Lauch und Zwiebeln in jenem Topf glasig werden lassen, dann Speck dazugeben
6. Backofen auf 200°C vorheizen
7. restliche Zutaten für den Belag (incl. Käse) verquirlen und pikant abschmecken
8. Teig in der Springform ausdrücken, Ränder hochziehen
9. Lauch-Zwiebel-Speckmischung auf dem Teig geben, und Käse-Sahne-Mischung darübergeben
10. jetzt in der Mitte des Backofens bei 200°C ca. 45 Minuten backen

Zeitbedarf

ca 1 Stunde Vorbereitung, 45 Minuten Backen

dazu paßt

Salat, trockenen Weißwein