



Lauchquiche mit Lachs



> Zutaten für 4 Personen:

200 g Mehl
 100 g kalte Butter
 1 Ei
 Salz
 800 g Lauch
 Salz
 200 g Räucherlachs in Scheiben
 200 g Crème fraîche
 2 Eier
 Pfeffer

> Flexi@Form Rund 26 cm

EUR 22,90 

> Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel füllen, die Butter klein würfeln und mit dem Ei und dem Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Lauch putzen, längs aufschneiden und gründlich waschen. Lauch in schmale Streifen schneiden. Reichlich Salzwasser aufkochen, den Lauch 1 min. blanchieren und eiskalt abschrecken. Sehr gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen - Umluft ca. 10 Grad weniger. Den Räucherlachs in schmale Streifen schneiden und mit dem Lauch in eine Schüssel füllen. Crème fraîche und die Eier in einer anderen Schüssel verrühren mit Salz, Pfeffer würzen und unter den Lauch mischen.

Den Teig ausrollen, in die Form legen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Die Masse gleichmäßig darauf verteilen. Die Quiche im Backofen in der Mitte 30 min. backen.

> Flexi@Form Rund 26 cm

Backen in Perfektion - 100% flexibles Platin-Silikon für beste Backergebnisse.

- Maximale Antihafteffekt durch 100% Platin-Silikon.
- Temperaturbeständig: -60°C bis 260°C.
- Mikrowellengeeignet.
- Spülmaschinenfest.
- Unverwundlich (15 Jahre Garantie).
- Lebensmittelecht.
- Geeignet für Allergiker.
- Obstsäurebeständig.

