



Quiche mit Lachs

Zutaten

Boden

200 g Mehl
100 g weiche Butter
1 Ei
1 Prise Salz
2 EL Milch

Füllung

300 g Räucherlachs
750 g Lauch
2 EL Butter
4 Eier
6 EL Crème fraîche
etwas Butter für die Form
1 TL Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer, Muskat
100 g geriebener Käse

Zubereitung

Das Mehl, die Butter, das Ei, Salz und die Milch zunächst mit den Knethaken des Handrührers und anschließend mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Alufolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Lauch fünf Minuten darin dünsten.

Inzwischen die Eier mit der Crème fraîche verquirlen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und Lauch, Lachs und den Zitronensaft unterrühren.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3) vorheizen. Eine Springform einfetten, mit dem Teig auskleiden und einen etwas 5 cm hohen Rand ziehen. Die Füllung auf dem Teig verteilen und die Quiche ca. 30 Minuten im Ofen backen. Den Käse darüber streuen und erneut ca. 10 Minuten weiter backen, bis er geschmolzen ist.

Dazu passt Salat und natürlich Federweißer.