



Lauch-Lachs-Quiche

Zutaten

(Für 4 Personen)

250 g Mehl	1 EL Öl	75 g Comtè-Käse
125 g Butter	geriebene Muskatnuss	Fett
4 Eier (Größe M)	500 g frisches Lachsfilet	Mehl
600 g Porree (= ca. 1 1/2 Stangen Lauch)	150 g Crème fraîche	Salz
	2 TL körniger Senf	Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie Mehl, Butter (in Stückchen), 1 Ei und 1/2 TL Salz in eine Schüssel und kneten Sie diese erst mit dem Knethaken Ihres Handrührgerätes durch. Danach wird der Teig kurz mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verknetet. Fetten Sie eine Springform (26 cm Ø) ein. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Legen Sie die Form mit dem Teig aus und stechen Sie den Teigboden mehrmals mit einer Gabel ein. Die Form ca. 30 Minuten kalt stellen. Danach Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Erhitzen Sie Öl in einer großen Pfanne, das Porree hinzugeben und unter Wenden 2–3 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Die restlichen 3 Eier, Crème fraîche und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend den Teig im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten vorbacken. Nehmen Sie die Form aus dem Ofen heraus und verteilen Sie das Porree und den Lachs darauf. Die Creme-fraîche-Masse darübergießen. Den Käse raspeln und ebenfalls darauf verteilen. Bei gleicher Temperatur 35–40 Minuten weiter backen.