

Quiche mit Lauch und Speck vom Blech



Zutaten:

Für den Teig:

350 g Mehl
250 g Magerquark
250 g Butter
Salz

(alternativ Pizzateig)

Für den Belag:

1500 g Lauch
400 g Speck, gewürfelt, oder
Schinkenwürfel
250 g Sauerrahm, (bis 300 g) oder Schmand
3 Ei(er)
150 g geriebener Käse
Butter
Salz
Pfeffer
Muskat
evtl. Kräuter, getrocknete

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag den Teig ausrollen und auf den Blechen verteilen und einen Rand hochziehen.

Ofen auf 180°C vorheizen.

Den Lauch halbieren, waschen und in Stücke schneiden und in reichlich Butter andünsten.

Dann den Lauch mit Speckwürfeln, Sauerrahm, Käse und Eiern mischen und mit Salz (Vorsicht: Der Speck ist schon salzig), Pfeffer und Muskat abschmecken und nach Geschmack ein paar Kräuter unterheben.

Die Masse auf dem Teig verteilen und ca. eine halbe Stunde im Ofen backen.

Quiche mit Lauch und Speck vom Blech