

# Lauch Quiche mit Lachs



## Einkaufsliste:

**Für den Boden** (24er/26er  
Tartform):

220g Mehl, 100g Butter, 1Ei, 1 TL  
Salz, 1 Knoblauchzehe fein gehackt

**Für die Füllung:**

1 kleine Stange Lauch, 1 EL Butter,  
nach Belieben Bacon (in kleine  
Würfel geschnitten), 200g Lachs,  
2Eier, 1 Eigelb, 200ml Sahne, 60g  
Mozzarella, 60g Parmesan, Salz,  
Pfeffer, zwei Frühlingszwiebeln, 2  
Knoblauchzehen

## So wird's gemacht:

**Für den Boden** Butter und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht, nun nach und nach das Ei hinzugeben bis der Teig zusammenkommt. Schön durchkneten, in Frischhaltefolie verpacken, etwas platt drücken und im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen lassen. Wer es eilig hat, kann den Teig auch 15 Minuten in den Tiefkühlschrank legen. Der Teig reicht für eine 24er aber auch für eine 26er Tartform, je kleiner, desto dicker kann der Teig sein. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in der Tartform platzieren, im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung zwischenlagern.

**Für die Füllung** Lauch in dünne Scheiben schneiden und in 1 Esslöffel Butter mit einer Frühlingszwiebeln und dem Knoblauch ca. 5 Minuten anschwitzen. Wer möchte gibt den kleingewürfelten Bacon hinzu. Derweil Sahne, Eier und Eigelb verquirlen, salzen und pfeffern. Beide Käsesorten (fein gerieben) zu der Sahne-Mischung geben, nochmals gut umrühren. Lach in mundgerechte Stücke schneiden. Die Lauch-Masse auf dem Quicheboden verteilen. Darauf den Lachs und mit der Sahne-Ei-Masse übergießen. Zum Schluss eine Frühlingszwiebel dünn schneiden und auf der Quiche verteilen. Bei 180°C ca. 30-40 Minuten backen bis die Quiche goldbraun und die Füllung nicht mehr flüssig ist.