



Lauchquiche mit (oder ohne) Speck

Für eine Springform mit 24 cm Durchmesser

Zutaten Teig:

200 g Quark
200 g Butter
200 g Mehl

Zutaten Füllung:

400 g Lauch, in Ringe geschnitten
1 EL Butter
80 g Bauchspeck, in Würfel geschnitten
1 TL Schnittlauchröllchen
Pfeffer und Salz

Zutaten Guss:

180 ml Milch
80 ml Sahne
2 Eier
1 EL Parmesan, gerieben
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

- Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, mit Klarsichtfolie zudecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- Für die Füllung die Lauchringe in einer Pfanne mit der Butter weich dünsten. Die Speckwürfel dazugeben (oder in einer extra Pfanne anbraten, falls Vegetarier mitessen!) und wiederum etwas mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und dem Schnittlauch abschmecken.
- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Für den Guss alle Zutaten verrühren.
- Den Auslegeteig in die gefettete Springform geben, plattdrücken und an den Wänden etwas hochziehen.
- Die Lauch-Speck-Füllung darauf verteilen, den Guss drübergießen und im Backofen 25-23 Minuten backen.