

Lauch – Käse – Quiche

Lauch – Käse – Quiche

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [16.03.2016](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten + Zubereitung:

2 Kuchenteig (fertig)

Butter

1 Eiweiss

2 Kuchenbleche gut einbuttern, mit Teig belegen, Teig über den Rand ziehen und am äusseren Rand andrücken. Teig mit der Gabel einstechen, mit angeschlagenem Eiweiss bestreichen und kaltstellen.

8 Schalotten in Lamellen geschnitten

1 EL Butter

Schalotten in der Butter goldgelb dünsten, auf einem Küchenpapier entfetten.

2 Lauchstängel (weisser Teil) in feine Ringe geschnitten

Lauch blanchieren

100 g Frühstücksspeck in feinste Julienne geschnitten

Speck im eigenen Fett knusprig braten und auf Küchenpapier entfetten

4 Eier ganz

3 dl Rahm

3 dl Milch

100 g Magerquark

Alle Zutaten zu einer glatten Masse rühren, mit Salz, Weissm Pfeffer aus der Mühle, einem Hauch Cayenne sowie einer Spur Muskatnuss würzen.

Speck, Schalotten und Lauch gleichmässig auf die Kuchenböden streuen, mit der Quichemasse auffüllen und im vorgeheizten Ofen bei 220 ° C auf der untersten Rille während ca. 35 Minuten goldgelb backen.

Auf vorgewärmten Tellern servieren.