

Quiche

Quiche

Zutaten für 6-8 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Menu: [11.03.2026](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

"Rezept Betty Bossi"

ZUTATEN:

(für 1 Springform) Teig: «Kuchen-Fertigteig Migros» Ø 32 cm

1 Zwiebel
500 g Lauch
1 EL gesalzene Butter
4 Eier
2 dl Vollrahm
200 g Hartkäse
Salz
Cayennepfeffer

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen und fein hacken.
- 2 Lauch längs halbieren, waschen, in Streifen schneiden.
- 3 Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Lauch ca. 3 Minuten andämpfen, etwas abkühlen.
- 4 Eier und Rahm verrühren, Käse grob dazureiben, würzen, mit dem Lauch mischen.
- 5 Teig in Springform legen, dass ein Rand von ca. 4 cm entsteht, gut andrücken. Boden dicht einstechen, Lauchmasse darauf verteilen.
- 6 Ofen auf 220 ° C vorheizen, ca. 40 Minuten backen auf unterster Rille des Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen.
- 7 Quiche in die notwendige Anzahl Gäste schneiden.