

Lachs - Quiche

Zutaten für:

26 Cm

200	Gramm	Mehl (Weizenmehl)
100	Gramm	Butter
1		Ei
2	Essl.	Milch
1	Prise	Salz
		Oder
5-6	Platten	TK-Blätterteig
300	Gramm	Lachs, geräucherter, in dünnen Scheiben
750	Gramm	Porree
2	Essl.	Butter
4		Eier
6	Essl.	Crème fraiche
1/2	Teel.	Salz und Pfeffer, weißer
1	Prise	Muskat
1	Teel.	Zitronensaft
		Butter, für die Form

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, dem Ei, der Milch und dem Salz einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Alufolie ca. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Lauch putzen und in breite Ringe schneiden, dann ca. 6 Minuten in der erhitzten Butter dünsten, abkühlen lassen.

Lachs in feine Streifen schneiden.

Die Eier mit der Creme fraiche verquirlen, Lauch und Lachs untermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen.

Form mit dem Teig auskleiden, Gemüsemischung einfüllen.

Backofen auf ca. 200° vorheizen, 30-35 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Brennwert p.P.: 330 kcal