

Lachs-Lauch-Quiche

Zutaten: 175 g Mehl, 100 g Butter oder Margarine, 150 g Magerquark,
1 Prise Salz

2 mittelgroße Stangen Lauch
200 g Räucherlachs in dünnen Scheiben
3 Eier, 150 g Creme fraiche, schwarzer Pfeffer,
etwas geriebenen Muskatnuß, 1 TL Zitronensaft

1. Mehl, Butter oder Margarine, Magerquark und Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
Für 1/2 Std. im Kühlschrank kalt stellen.
2. Vom Lauch den Wurzelansatz und das obere Drittel des Grüns abschneiden, Stangen längs halbieren,
gründlich waschen und trockentupfen. Dann quer in schmale Streifen schneiden.
3. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Quiche-Form fetten und dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig ausrollen und in die Form geben.
5. Lachs und Lauch auf den Teig geben.
6. Eier, Creme fraiche, Salz schwarzer Pfeffer, Muskatnuß und Zitronensaft verquirlen und darüber geben.
7. Ca. 40 Min. backen.