



Rezepte aus der Behr Küche

Porree-/Lauchquiche



Zutaten für 4 Personen

200 g Mehl
100 g Margarine oder Butter
Salz
4 Ei
1,5 kg Porree
1 Becher Crème fraîche
135 g Käse gerieben
130 g Speck (gewürfelt)
Fett für die Form
Salz, Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Ein Ei, Mehl, Salz und Margarine zu einem Mürbeteig kneten und 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Derweilen den Porree putzen, in Ringe schneiden, waschen und 10-15 Minuten in einem Topf dünsten.

Drei Eier mit der Crème fraîche und der Hälfte des Käses gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat ausreichend würzen. Den gewürfelten Speck anbraten.

Den Teig ausrollen und in eine gefettete Quiche- oder Springform (Ø 28 cm) mit einem Rand von ca. 3 cm geben. Mit der Gabel Löcher in den Teig stechen und bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten vorbacken.

Den abgetropften Lauch mit dem Schinken in der Form verteilen und die Masse aus Ei, Crème fraîche und Käse darüber geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen und für ca. 30 Minuten bei 180°C backen.