

# Quiche mit Räucherlachs mit Lauch

---



## **Zutaten (Tarteform mit 30 cm Durchmesser - 4 Personen):**

### **Teig:**

- 250g Mehl
- 5g Salz
- 100ml Wasser
- 100g Butter (in Stücken)

### **Belag:**

- 200g Räucherlachs
- 200g Lauch
- etwas Zitronensaft

### **Guss**

- 200ml Sahne
- 50ml Milch
- 2 Eier

### **Zubereitung:**

Aus Mehl, Salz, Wasser und Butter einen nicht klebenden, geschmeidigen Teig herstellen, in Klarsichtfolie wickeln und für 15 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit den Lauch sorgfältig waschen, in sehr feine Ringe schneiden, blanchieren und gut abtropfen lassen. Die Tarteform fetten und den Backofen auf 220 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Teig nach der Kühlzeit auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, gleichmäßig ausrollen und in Quicheform geben. Die Ränder gut an den Rand der Form drücken und eventuell überstehenden Teig mit Hilfe eines Messers abschneiden.

Dann Lauch und Lachs auf dem Quicheboden verteilen, mit Zitronensaft beträufeln und den Guss darüber geben. Die Quiche in den vorgeheizten Backofen geben backen, und in etwa 25 Minuten backen, bis der Belag fest und gebräunt und die Teigränder knusprig ist.

**Tipp:**

Als Vorspeise ist die Quiche für 4 Personen gut geeignet. Als Hauptspeise empfehlen wir einen Salat dazu zu servieren.

***Nährwertangaben: 706 kcal p.P., 50 g KH p.P.***