

Quiche fromage-poireau

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø,
Boden mit Backpapier belegt,
Rand gefettet

Kuchenteig

200 g Mehl

75 g gesalzene Butter, in Stücken, kalt

1 dl Wasser

1 EL gesalzene Butter

1 Zwiebel, fein gehackt

500 g Lauch, in feinen Streifen

4 Eier

2 dl Vollrahm

200 g Hartkäse (z. B. Etivaz), gerieben

1 TL Salz

wenig Cayennepfeffer

1. Mehl und Butter in einer Schüssel von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Lauch ca. 5 Min. andämpfen, etwas abkühlen. Eier, Rahm und Käse verrühren, würzen, mit dem Lauch mischen.
3. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 30 cm Ø) auswallen, in die vorbereitete Form legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Lauchmasse darauf verteilen.

Backen: ca. 40 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen.

Schneller gehts: mit ausgewalltem Kuchenteig (ca. 32 cm Ø).

