

REZEPT DER WOCHE

KW 12 17.03. – 23.03.2025

Vegetarische Lauch-Quiche

(Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

Teig

190 g	<u>Weizen-</u> oder <u>Dinkelmehl</u>	(Art.Nr. 5881 o. 5882)
110 g	kalte <u>Butter</u> oder <u>Margarine</u>	(Art.Nr. 2340 o. 8047)
1	verquirltes <u>Ei</u>	(Art.Nr. 1989)
½ TL	Salz	

Füllung

1 EL	<u>Olivenöl</u>	(Art.Nr. 8627)
250 g	<u>Lauch</u>	(Art.Nr. 406)
120 g	<u>geriebener Käse</u>	(Art.Nr. 3364)
2 Eier	<u>Eier</u>	(Art.Nr. 1989)
180 ml	(pflanzliche) <u>Sahne</u>	(Art.Nr. 2004)
½ TL	Salz	
¼ TL	Pfeffer	
¼ TL	Muskatnuss	

Und so geht's:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Butter in Stücken hinzufügen und mit den Fingern zu Krümeln verarbeiten. Ei dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen.

Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Lauch in Ringe schneiden, in Öl 5 Minuten anschwitzen. Eier, Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat verquirlen. Teig ausrollen, in gefettete Quiche-Form legen, Ränder andrücken. Lauch und Käse darauf verteilen, Ei-Sahne-Mischung darüber gießen.

Quiche 30 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Warm oder lauwarm mit Salat servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de