



Rezept

Lauchquiche

Ein Klassiker par excellence – so gelingt er

30 Min

Aktive Zeit



75 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

VORBEREITEND

Wenig **Butter**

2 EL **Paniermehl**

GERIEBENER TEIG

200 g **Mehl**

1/2 TL **Salz**

100 g **Butter, kalt, in Stücken**

0.5 dl **kaltes Wasser**

2 TL **Weissweinessig**

FÜLLUNG

1 **Lauchstange, in feinen Streifen** **Saison**

1 EL **Butter**

Salz, Pfeffer

GUSS

3 **Eier**

2 dl **Milch**

2 EL **geriebener Gruyère AOP**

2 EL **Crème fraîche**

Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 5

VORBEREITEN Blech mit Butter bestreichen, mit Paniermehl bestreuen.

2 von 5

TEIG Mehl, Salz und Butter mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser und Essig dazugeben, zu einem Teig zusammenfügen, in Klarsichtfolie gewickelt 30–60 Minuten kühl stellen. Teig rund ca. 5 mm dick auswallen, vorbereitetes Blech damit auslegen.

3 von 5

FÜLLUNG Lauch in der heißen Butter 3–4 Minuten andämpfen, würzen, auskühlen lassen.

4 von 5

GUSS Alle Zutaten gut vermischen, würzen. Füllung auf den vorbereiteten Teig verteilen, Guss darübergießen.

5 von 5

BACKEN In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten backen.