

Bacon-Lauch-Quiche

Zutaten für eine 28er Quicheform

Teig

- 250g Mehl, 125g Butter, ½ TL Salz, etwas kaltes Wasser

Füllung

- 1 Stange Lauch
- 125g Bacon
- Salz, Pfeffer

Guss

- 3 Eier
- 200ml Sahne
- 200ml Milch
- Salz, Pfeffer
- 50g Käse

Zubereitung

Für den Teig: Zutaten verkneten und 30 Minuten kalt stellen. Teig ausrollen und in eine Quicheform legen. Bei 180°C 10 Minuten vorbacken.

Für die Füllung: Lauch putzen und in Ringe schneiden, Speck in kleine Würfel schneiden. Beides anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Guss: Eier mit Sahne und Milch verquirlen und gut würzen. Käse reiben

Den vorgebackenen Boden auf dem Ofen nehmen. Die Lauch-Bacon-Mischung auf den Teig geben, mit der Eiersahne begießen und mit Käse bestreuen.

Bei 180°C 30 Minuten backen.