

Kartoffel-Lauch-Quiche mit Bacon

Zutaten für eine 28er Quicheform

Teig

- 250g Mehl (je 125g Weizenmehl Type 405 / Vollkornmehl)
- 125g Butter
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- 2 EL kaltes Wasser

Füllung

- 4 Kartoffeln (ca. 350g) – vorher mit Schale kochen und pellen
- 2 kleine Stangen Lauch (ca. 350g)
- 100g Bacon
- Salz, Pfeffer

Guss

- 100ml Weißwein
- 200g Schmand
- 3 Eier
- 50g Käse
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer

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: Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Lauch in Ringe schneiden und waschen. In einer Pfanne den in Streifen geschnittenen Bacon anbraten. Lauch mitbraten. Zum Schluss die Kartoffeln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Für den Guss: Wein, Schmand und Eier verquirlen und den geriebenen Käse unterrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen holen. Füllung und Guss darauf verteilen. Bei 180°C 30-35 Minuten backen.