

Zubereitung:

Für eine 26er Springform oder Tarteform.

Aus Mehl, Butter, dem Ei, der Milch und dem Salz einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Lauch putzen und in breite Ringe schneiden, dann ca. 6 Minuten in der erhitzten Butter dünsten, abkühlen lassen.

Den Lachs in feine Streifen schneiden.

Die Eier mit der Crème fraîche verquirlen, Lauch und Lachs untermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen.

Die Form mit dem Teig auskleiden und die Gemüsemischung einfüllen. Den Backofen auf 200° vorheizen und die Quiche 30 - 35 Minuten backen.

Zutaten für 26cm Springform:

Teig:

- · 200g Weizenmehl
- · 100g Butter
- . 1 Ei
- · 2 EL Milch
- 1 Prise Salz

Belag:

- · 300g Räcuherlachs
- · 750g Porree
- · 2 EL Butter
- 4 Eier
- · 6 EL Crème fraiche
- · 1/2 TL Salz und Pfeffer
- · 1 Prise Muskat
- · 1 TL Zitronensaft
- · Butter (für die Form)

💆 Gesamtdauer: ca. 1 h 5 min

