



# Quiche mit Lauch und Speck

Die Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine oder auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann in Folie wickeln und 30 Minuten kühlstellen.

Den Lauch putzen und waschen, in dünne Ringe schneiden. Gemeinsam mit dem Speck in der Pfanne andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flüssigkeit abgießen und die Füllung abkühlen lassen.

Den Quicheteig ausrollen und runde Kreise im Durchmesser von ca. 10-15 cm ausstechen. Nun den Schmand oder Creme Fraiche mit der Sahne und den Eiern verrühren.

Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen, nach Geschmack und Jahreszeit mit frischen Kräutern und Gewürzen verfeinern.

Die ausgestochenen Teigscheiben in die Vertiefung der Form legen. Die abgekühlte Lauchmasse einfüllen und mit der Eiermischung begießen. Bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen.

## Für den Teig:

150 g kalte Butter

---

1 Prise Salz

---

300g Mehl

---

80 ml Wasser

---

1 Ei

## Für die Füllung:

1 Stange Lauch

---

150 g Speckwürfel

---

Salz und Pfeffer

---

200 g Schmand oder Creme Fraiche

---

200 g Sahne

---

2 Eier

---

Salz und Pfeffer

---

frische Kräuter und Gewürze nach Belieben

---