

# Lachs-Quiche

für eine Springform von ca. 26 cm

Aus Mehl, Butter, dem Ei, der Milch und dem Salz einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Alufolie 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.



**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.  
**Koch-/Backzeit:** ca. 35 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Kalorien p. P.:** ca. 330

## Zutaten für 12 Portionen:

Für den Teig:	
200 g	Weizenmehl
100 g	Butter
1	Ei(er)
2 EL	Milch
1 Prise(n)	Salz
Für den Belag:	
300 g	Lachs, geräucherter, in dünnen Scheiben
750 g	Porree
2 EL	Butter
4	Ei(er)
6 EL	Crème fraîche
½ TL	Salz und Pfeffer, weißer
1 Prise(n)	Muskat
1 TL	Zitronensaft
Butter, für die Form	

**Verfasser:** elijot324