

Quiche mit Räucherlachs und Lauch

Zutaten

Teig

250g Mehl

5g Salz

100ml Wasser

100g Schweineschmalz oder Butter

Belag

200g Räucherlachs

200g Poree

etwas Zitronensaft

Guss

150ml Sahne

100ml Milch

2 Eier

Zubereitung

Knetteig herstellen und in Klarsichtfolie wickeln. 15 Minuten kühl stellen.

Lauch in sehr feine Ringe schneiden, blanchieren und gut abtropfen. Lachs in Streifen schneiden.

Teig ausrollen und in Tarteform geben. Lauch und Lachs darauf verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Guss darübergießen und Quiche im vorgeheizten Ofen bei 220° backen, bis der Belag fest ist (mind. 30min.).