

# **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.).