Artikel vom 20.03.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 23:08 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/quiche-mit-porree-und-raeucherlachs

Quiche mit Porree und Räucherlachs



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für 1 Quicheform):

Teig: 250 g Mehl,

120 g kalte Butter in Stückchen und etwas mehr zum Einfetten,

1 Ei,

¼ TL Salz.

Belag: 2 Knoblauchzehen,

600 g Porree,

30 g Öl,

250 bis 300 g Räucherlachs in dünnen Scheiben,

100 g Schmand,

3 Eier,

¼ TL Salz,

2 Prisen Pfeffer,

1 Prise Muskat.

Zubereitung: Für den Teig alle Zutaten zügig zu einem Mürbeteig verarbeiten und direkt in die gefettete Quicheform geben, dort gleichmäßig verteilen und andrücken. Für den Belag die Knoblauchzehen zerkleinern. Den Porree in etwa 0,5 cm dünne Ringe schneiden und mit dem Knoblauch in Öl dünsten. Anschließend in die Quicheform geben. Lachs in grobe Stücke zupfen und auf dem Porree verteilen. Schmand, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren und auf die Quiche geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze circa 50 Minuten backen. Die Quiche sollte nicht zu dunkel werden. Darum nach der halben Backzeit gegebenenfalls mit Alufolie oder Backpapier abdecken. Die Quiche kann man heiß, lauwarm und sogar kalt servieren.