

Lauchquiche mit Blätterteig und Lachs

Zutaten:

- 4 Scheiben TK-Blätterteig
- 4 Stangen Lauch
- etwas Butterschmalz
- etwas Salz und Pfeffer
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Eier
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 125 g fettarme Sahne
- ½ Bund Petersilie
- 1 Stück Wildlachs (125 g)

Zubereitung:

Zur Vorbereitung die Petersilie hacken, die Blätterteigscheiben und den Lachs auftauen, den Lauch waschen und in schmale Ringe schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Lauch für einige Minuten andünsten. Anschließend kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne beiseite stellen und den gedünsteten Lauch erst einmal erkalten lassen.

3 Blätterteigplatten aufeinander legen und dünn ausrollen, dann eine Springform (Ø 26cm) mit dem Blätterteig auslegen. Den Lauch in die Form geben und gleichmäßig glatt streichen.

Nun den Parmesan reiben und mit den Eiern, der Sahne und der gehackten Petersilie verquirlen. Die Ei-

Mischung anschließend über die Lauchmasse geben. Den Lachs in kleine Stücke teilen und auf der Lauchmasse gleichmäßig verteilen. Die letzte Blätterteigplatte mit einem Pizzaroller in schmale Streifen schneiden und auf der Quiche ein Gitter legen. Das Ergebnis wird besonders gut, wenn ihr den Blätterteig noch mit Eigelb bepinselt.

Die Quiche dann bei 175 Grad Heißluft für ca. 40 Minuten backen. Die Lauchquiche aus dem Ofen nehmen, mit einem Messer in Stücke teilen und mit einem Tortenheber auf die Teller. Ich wünsche euch einen guten Appetit.

Urheber: Malene von <http://www.tellaboutit.de/>