



Lauch-Quiche mit dreierlei Käse

8 Portionen als Vorspeise

200 g Mehl
130 g Butter
6 Eier
1 Stange Lauch, geputzt ca. 200 g
100 g mittelalter Gouda
100 g Gruyère
50 g Pecorino
250 g Crème fraîche
80 g Sahne
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

- Teig: Mehl, 80 g Butter, 50 ml Wasser, 1 Ei, etwas Salz verkneten, 30 Min. ruhen lassen
- Lauch putzen, in dünne Scheiben schneiden, in 40 g Butter anschwitzen, leicht salzen abkühlen lassen
- Allen Käse reiben
- Eier, Crème fraîche, Käse, Sahne und Lauch vermengen, mit Pfeffer und Muskat abschmecken
- Backofen auf 180° vorheizen

Den Teig ausrollen und eine mit der restlichen Butter gefettete 26-cm-Springform damit so auslegen, dass ein genügend hoher Rand entsteht. Die Lauch-Käse-Masse darauf verteilen und die Quiche ca. 30 Min. backen.