drehscheibe

Küchenträume

Morganes Lauch-Ziegenkäse-Quiche

Für 1 Quiche-Form

Zutaten für den Teig

250 g Weizenmehl
125 g Butter
80 ml Wasser
eine Prise Salz

Zubereitung Teig

Butter und Mehl verkneten und Salz hinzufügen. Nach und nach das Wasser hinzufügen und weiterkneten. Eine Kugel formen, in Folie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

Zutaten für die Füllung

2 große Stangen Lauch
(oder drei mittlere)
2 Schalotten
100 g geräucherten Speck
1 Ziegenkäserolle
3 Eier
200 ml Schmand
80 ml Milch
ein bisschen Salz
Pfeffer
Muskatnuss
etwas Weißwein

Zubereitung Füllung

In einer Pfanne den Speck kurz anbraten, aber nicht fertig braten, und dann zur Seite legen. Die Schalotten klein schneiden und in der Pfanne mit dem Fett von dem Speck anbraten. Den Lauch waschen, kleinschneiden und mit etwas Weißwein zu den Zwiebeln hinzufügen. Wenn der Wein eingekocht ist, die Pfanne zur Seite stellen.

In einer Schüssel die Eier, Schmand und Milch mischen und zusammenrühren. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und ein bisschen Salz (aber nicht zu viel), weil der Speck schon salzig ist!

Den Teig ausrollen und in eine mit Butter gefette Form legen. Diese mit einer Gabel löchern. Speck und Gemüse auf den Teig legen und die Eiermischung darübergeben. Die Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und darauflegen.

Zutaten Senfsauce

4 EL Olivenöl
2 EL Essig Balsamico
1 EL Senf
1 TL Zitronensaft
etwas flüssiger Honig
Salz
Pfeffer

30-40 Minuten bei 180°C im vorgeheizen Backofen backen. Wenn die Quiche braun wird, kann man sie mit Alufolie abdecken. Die Quiche ist fertig, wenn die Messerspitze sauber bleibt.

Tipp: Dazu passt sehr gut ein Feldsalat mit Walnüssen und einer Senfsauce.

Viel Freude beim Kochen und
Guten Appetit!