

## Lauchquiche mit Rauchlachs und Hüttenkäse

### Zutaten für 4 Personen

500g Lauch weiss  
4 Eier  
4 dl Milch  
2 dl Rahm  
Salz, Pfeffer (Wiberg)  
½ KL Currypulver  
400g Kuchenteig  
200g Rauchlachs  
80g Hüttenkäse



### Vorbereitung:

Quicheform (30cm Durchmesser und ca. 3cm Randhöhe) mit flüssigem Butter ausstreichen und mit einer dünnen Schicht Mehl bestäuben. Kuchenteig auslegen und den Überschuss mit dem Wallholz abtrennen. Mit einer Gabel den Rand leicht nachdrücken. Lauchstangen der Länge nach vierteln, fein schneiden und dann waschen. Mit Milch, Rahm, Eier, Salz und Pfeffer einen Guss herstellen. Backofen auf 180° Celsius Umluft vorheizen.

### Zubereitung:

Lauch in etwas Öl ca. 5 Minuten andünsten, mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken und dann gleichmässig auf den Teig verteilen. Der Kuchenguss über den Lauch verteilen und nun die Quiche in den vorgeheizten Ofen schieben (unteres Drittel) und bei 180° Celsius ca. 35-40 Minuten backen. Die Quiche aus dem Ofen nehmen und den Rauchlachs gleichmässig darauf verteilen. Die Quiche nochmals für 3-4 Minuten in den Ofen geben, bis der Rauchlachs schön "glasig" wirkt.

### Anrichten:

Quiche aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten abstehen lassen. Nun aus der Form nehmen, mit Hüttenkäse und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Ä Guete!