



Lauch-Quiche mit getrockneten Tomaten

Zutaten

für 1 Springform

- 150 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- Salz
- 1 Eigelb
- 750 g Lauch
- 40 g getrocknete Tomaten
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 4 Stiele Thymian
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 100 ml Schlagsahne

Besonderes Zubehör

Tart-Form

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

30 Minuten
+ 60 Minuten Ruhezeit
+ 40 Minuten Backzeit



Zubereitung

Für den Teig Mehl, 80 g Butter und Salz in eine Schüssel geben, mit den Knethaken des Handrührers zu einer krümeligen Masse verkneten. Dann Eigelb und 3 El eiskaltes Wasser zugeben und nur noch kurz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Std. in den Kühlschrank legen. Lauch putzen und waschen, das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Tomaten fein würfeln, beides in 20 g Butter 4-5 Min. andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, abkühlen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 26 cm Ø groß ausrollen. In eine gefettete Tarte-Form (mit herauslösbarem Boden, 24 cm Ø) legen, den Rand andrücken und begradigen, Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Abgekühlte Lauchmischung darauf geben. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken, mit Eiern, Milch, Sahne, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, abschmecken und über die Lauchmischung gießen. Auf einem Rost direkt auf dem Ofenboden im heißen Ofen 40-45 Min. backen. Dann in der Form abkühlen lassen. Aus der Form lösen und servieren.