Lauch-Mozzarella-Quiche

Zutaten Teig

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butterflöckchen
- 3 EL Eiswasser
- 1 Ei
- 1 Prise Meersalz

Zutaten Füllung

- 1 TL Butter
- 100 g gewürfelter Schinken
- 2 rote Zwiebeln
- 400 g Lauch
- 200 g saure Sahne
- 100 g süße Sahne
- 4 Eier
- 200 g geriebener Mozzarella
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Zubereitung der Lauch-Mozzarella-Quiche

- Mehl, die kalten Butterflöckchen, Eiswasser, Ei und Salz mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in eine Frischhaltefolie einschlagen und für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Lauch waschen und in Ringe schneiden.
- Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.
- Butter, Schinken, Lauch und Zwiebeln in einer großen Pfanne andünsten, zur Steite stellen und abkühlen lassen.
- In eine Schüssel saure Sahne, süße Sahne, Eier und Mozzarella mit einem Schneebesen für 1 Minuten verrühren. Mein Tipp: Wer es etwas würziger mag gibt noch etwas Pfeffer aus der Mühle hinzu.
- Backofen auf 175° C Umluft vorheizen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche dünn ausrollen.
- Die Backformen mit Butter bepinseln, mit dem Teig auskleiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Lauchfüllung auf die Backformen verteilen und mit der flüssigen Ei-Masse bedecken.
- Im vorgeheizten Backoffen auf mittlerer Schiene bei 175°C Umluft für ca. 20 – 30 Minuten backen.
- Vor dem servieren die Quiche ca. 10 Minuten in der Backform etwas auskühlen lassen.

Portionsgröße: 2 Tarteformen mit Hebeboden 35 x 11 x 2,7 cm
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 20–30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal