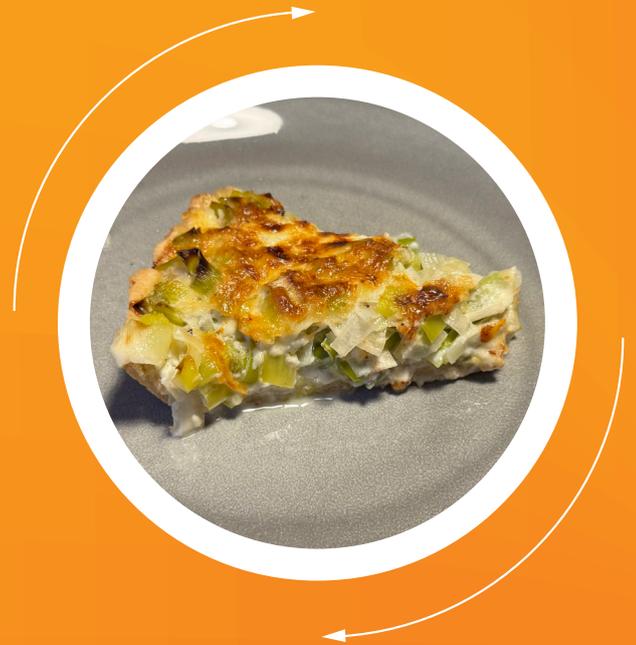


Lauchquiche

Zutaten:

- 120 g weiche Butter
- 250 g Mehl
- Salz
- 1 Ei
- 900 g Lauch
- Weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Sahne
- 100 g mittelalter Gouda



Zubereitung:

1. 100 g Butter mit dem Mehl, 1 kräftigen Prise Salz, dem Ei und etwa 4 Esslöffeln kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Eine Form von 26-28 cm Durchmesser damit auskleiden, dabei einen Rand von etwa 3 cm hochziehen. Den Teig in der Form etwa 1 Stunde kühl stellen
2. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen, waschen und in feine Ringe schneiden (den dunkelgrünen Teil nicht verwenden).
3. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Lauch darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden etwa 5 Minuten dünsten. Dann abkühlen lassen.
4. Alles mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
5. Die Lauchmischung auf dem Teigboden verteilen. Die Crème fraîche mit der Sahne und dem geriebenen Käse verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Lauchmasse gießen.
6. Den Lauchquiche im heißen Ofen für etwa 35 Minuten backen, bis er gebräunt ist.