

Lachsquiche mit Quarkblätterteigboden

Zutaten für 26 Form:

Teig:

- 180 g Butter
- 180 g Quark
- 180 g Mehl
- ½ TL Salz

Belag

- 300 g Lauch
- 2 Eier
- 1 Becher saure Sahne
- 1 EL Speisestärke
- 200 g Räucherlachs
- Salz & Pfeffer
- 2 EL gehackten Dill

Zubereitungszeit: 15 min

Kühlzeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2



Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt min. 1 Std. kalt stellen.

Lauch in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter dünsten. etwas auskühlen lassen.

Saure Sahne, Speisestärke und Eier verquirlen mit Salz & Pfeffer gut würzen, Dill zugeben. Räucherlachs in feine Streifen schneiden unterheben.

**Den Teig in eine gebutterte Quicheform geben.
10 min bei 200 Grad vor backen, dann mit der
Masse belegen und bei 200 Grad 30-35 min. fertig backen.**

Wer ein Backofen mit Intensivbacken oder Pizzastufe hat, kann auf das vor backen verzichten.