



Pikante Lauch-Quiche

Zutaten:

6 Platten	Blätterteig	
1 kg	Lauch	
1 EL.	Butter	
etwas	Salz	
wenig	Pfeffer	
2	Eier	} Guss
1 Tasse	Milch	
150 g	geriebenen Käse	
1 Msp.	Muskat	



Zubereitung.



Backblech mit Backpapier belegen



Backofen auf 200° vorheizen



Blätterteig antauen lassen



Je 3 Teigscheiben nebeneinander leicht überlappen auf das Backblech legen.



Nahtstellen gut zusammendrücken



Den Rand der Teigrechtecke ringsherum leicht nach oben biegen



Eier und Milch verquirlen



geriebenen Käse zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen



Etwas vom Guss auf den Teig geben



Lauch waschen, und teilen und auflegen



Restlichen Guss darüber geben



Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der zweiten Schiene von unten 30-35 Minuten backen



Tipps.



- Die Lauch-Quiche kann auch mit Schinkenwürfeln belegt werden



- Dazu Salat reichen mit Tee oder Gemüsesäften



- Bioblätterteig evtl. verwenden

