



Lauch-Schinken Quiche

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 45 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

150 g Bio-Blätterteig
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
100 g Schinken
Butter
80 g Hartkäse
2 Eier
100 g Schlagrahm
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Blätterteig etwa 3mm dick ausrollen und in einer flachen, ofenfesten Form auslegen.

Lauch, Zwiebeln und Schinken klein schneiden und zusammen in etwas Butter bei mittlerer Hitze andünsten.

Anschließend mit geriebenem Käse, Eiern, Rahm, Salz und Pfeffer vermischen und in die Form füllen.

Bei 200° für 30-40 Minuten in den Ofen geben.

Die Quiche ist fertig, wenn sich eine hellbraune Kruste gebildet hat.

Fleischgericht | Ofengericht