

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Lauch-Quiche

Zutaten für den Teig: 250 gr, Weizenmehl, 100 gr. kalte Butter, 1 Ei, 2-3 Eßl. Wasser oder Sahne, 1 Teel. Salz und etwas Paprikapulver.

Zutaten: ca. 1 kg Lauch, (wenn nicht genug Lauch da ist kann man auch noch ein anderes Gemüse nach Wahl dazu schmoren), 2 Eßl. Olivenöl, Kräutersalz und Pfeffer, 3 Eßl. Sahne, 3 Eier, 2 Teel. Curry, 4 Eßl. geriebener würziger Käse und Butterflöckchen.

Das Mehl auf ein Brett sieben, die Butter in Stücke darauf verteilen. Mit Ei, Wasser oder Sahne und Salz schnell zu einem Teig verkneten. Den Teig gut 30 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Lauch in Stücke schneiden und in Öl kurz andünsten (ca. 5 Min.) und dann würzen. Sahne, Eier, Curry und den Käse verrühren und mit dem Lauch vermengen. Die Füllung auf den Boden geben, Butterflöckchen daraufsetzen und die Quiche bei 200 Grad 30 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringt's.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)