

## Lauch-Tomaten Quiche

Zubereitung: 40 min

Wartezeit: 30 min

Backzeit: 40 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 50 min

### Zutaten für 12 Stücke (28 cm Form):

#### Für den Teig:

250 g Mehl

100 g kalte Butter

1 Ei (Kl. M)

½ TL Salz

1 - 2 EL Milch

#### Für den Belag:

130 g Kirschtomaten

800 g Lauch

1 EL Butter

---

150 g Crème fraîche

3 Eier (Kl. M)

1 Prise Muskatnuss

1 Prise Pfeffer

1 Prise Salz

100 g Gouda

#### Ansonsten:

Mehl für die Arbeitsfläche

Butter für die Form

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

#### Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine mit Knethaken

Tarte-, Quicheform mit 28 cm Durchmesser

Pinsel

Well-, Nudelholz

#### Zubereitung:

Zuerst wird der Teig hergestellt. Dafür das Mehl in eine große Rührschüssel geben. Die kalte Butter in Stückchen schneiden und dazu geben. Das Ei, das Salz und die kalte Milch mit hinzugeben. Nun alles mit den Knethaken durchrühren. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit kann der Belag vorbereitet werden. Hierzu den Lauch in 1 cm breite Ringe schneiden und waschen. Diesen nun in 1 EL Butter etwa 5 min in einer Pfanne dünsten, damit er ein wenig zusammenfällt.

Die Tomaten waschen und halbieren. Den Gouda fein reiben.

Die restlichen Eier zusammen mit der Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren. Den Lauch und die Hälfte des Goudas unterrühren.

Den Backofen nun auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Tarteform mit Butter einpinseln.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Well-, Nudelholz dünn und rund auswellen, sodass etwa ein Durchmesser von 32 cm entsteht. Dies nun in die Tarteform geben und den Rand leicht andrücken. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Damit der Teig blindgebacken werden kann, nun etwas Backpapier auf den Teig legen und darüber die Hülsenfrüchte geben. So wird das ganze nun etwa 8 min lang gebacken.

Anschließend herausnehmen, das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen. Die Lauchcreme auf dem Teig verteilen. Den restlichen Käse darüber verteilen und die halbierten Tomaten darauflegen.

Die Quiche nun bei mittlerer Schiene circa 40 min backen. Die Cremeschicht sollte zum Schluss fest aussehen und nicht mehr wackeln.

Danach die Quiche auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen, bevor sie serviert wird.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥