

Koscher lePessach Lauch Quiche Rezept

Zutaten für den Teig:

250 gr Matzenmehl (Zwei Gläser und ein flacher EL)

125 gr Butter (Zimmer Temperatur)

1 Ei

1 Eigelb

1 TL Salz und eine gute Prise schwarzer Pfeffer

Etwas Wasser

Zutaten für die Füllung:

4 Lauch

250 ml Rahm

150 gr geriebener Käse nach Wahl

3 Eier

4 El Kartoffelmehl

1 flacher TL Salz und eine gute Prise Pfeffer

Zubereitung des Teiges:

In einer Schüssel verarbeiten wir alle Zutaten ausser dem Wasser zu einem glatten Teig.

(Falls er zu trocken ist geben wir etwas Wasser dazu)

Den drückt man mit den Händen in eine Quiche Form, so dass er gleichhoch

Den ganzen Boden und die Ränder bedeck.

In der Zwischenzeit in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung der Füllung:

Man wascht und schneidet die 4 Lauche in 1 cm dicke Ringchen, die kocht man

Im Salzwasser für 15 min (abkühlen lassen)

Dan verrührt man alle Zutaten zusammen mit dem gekochten Lauch, giesst den auf den auf den gekühlten Teigboden.

Ofen auf 200 Grad vorwärmen und den Quiche im unteren Teil des Ofens
30 Min backen