



## Lauch-Quiche

### Zubereitung

Aus den Zutaten für den Mürbteig einen glatten Teig zubereiten. Den Teig ausrollen und in die Form geben. Den Rand etwa 3 cm hochziehen und gut festdrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Den Teig in der Form etwa 45 Minuten kalt stellen.

Den Lauch waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Speck-Würfel unter Rühren an-braten, anschließend den Lauch dazu geben und ca. 10 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und dem Kümmel würzen.

Für den Guss die Sahne mit den Eiern und dem Käse verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 200 vorheizen.

Den Lauch/Speck auf dem Teig verteilen und Guss darüber gießen.

Die Quiche im Backofen (180) in etwa 50-55 Minuten goldbraun backen. Vor dem Anschneiden 10 Minuten rasten lassen.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sabrina Steidl.**

### Zutaten

für den Mürbteig:

200 g Mehl

1 Ei

Prise Salz

5 El Milch

65 g BONA Pflanzenöl

für den Belag:

ca. 1 kg Lauch

150 g Speck-Würfel

etwas Salz und Pfeffer

frisch gemahlene Muskatnuss

½ TL gemahlener Kümmel

für den Guss:

200g Sahne

4 Eier

100 g Gruyère gerieben

Salz und Pfeffer