

Lauch - Quiche



Zutaten für 20 Portionen:

300 g Blätterteig, tiefgekühlter
5 Stange/n Lauch
2 EL Butter
200 g Gorgonzola
150 g süße Sahne
3 Ei(er)
Salz und Pfeffer
Muskat, gerieben

Blätterteig aus der Verpackung nehmen und ca. 10 min. auftauen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen oder ausfetten, Ofen auf 200 Grad schalten.

Vom Lauch die Wurzelenden abschneiden, längs aufschlitzen, waschen und in Halbringe schneiden.

Butter im Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und den Lauch ca. 5 min. dünsten.

Blätterteig nebeneinander aufs Backblech legen und die Ränder zusammendrücken und mit dem Nudelholz darüber rollen, so dass ein einheitlicher Teig entsteht.

Gorgonzola zerdrücken oder in kleine Würfel schneiden. Mit den Eiern, der Sahne und dem Lauch mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Belag dann gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene ca. 40 min. backen, bis die Quiche schön gebräunt ist.

Anschließend in ca. 20 kleine Rechtecke schneiden, schmeckt auch super kalt und ist wärmstens auf Partys empfohlen !

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Verfasser: minimo Chefkoch.de