

FRÄNKISCHE TAPAS



Lachs-Quiche

Zutaten:

Teig:

200g Weizenmehl

100g Butter

1 Ei

2 EL Milch

Salz

Füllung:

300g geräucherter Lachs

750 g Porree

2 EL Butter

4 Eier

6 EL Crème fraîche

Muskat

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Mehl, Butter, Ei, Milch und Butter zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig in einer Frischhaltefolie eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Porree in Streifen schneiden und in Butter andünsten. Eier mit der

Crème fraîche verquirlen, den Lachs in kleinen Stücken untermengen und mit

Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen.

Den Teig ausrollen und in eine ausgefettete Form geben. Einen Rand formen

und die Gemüsemischung einfüllen. Die Quiche ca. 1/2 Stunde im vorgeheiz-

ten Backofen bei 200° C goldgelb backen.