www.BEPABio.ch

Lauch Quiche

Rezepte von BEPA Bio

Zutatenliste (6 Personen):

1kg Lauch, 200g Schnittlauch, 1/2 Bund Schnittlauch, 125g Butter, 250g Weizenvollkornmehl, 5 Eier, 200g Crème Fraîche, 200g Bergkäse (gerieben), 1 Prise Salz, Oregano, Pfeffer und Thymian.

Zubereitung:

1. Für den Mürbteig 1 Ei, Mehl, Butter und etwas Salz zu einem Teig verrühren und 30-60 kalt stellen. Backofen auf 170 ° C Umluft vorheizen.
2. Den Lauch putzen, in Ringe schneiden und ca 10 Minuten andünsten.
3. Créme Fraîche, Eier, 100 g Käse und beliebige Gewürze gut vermischen.
4. Den Mürbteig dünn ausrollen. Backform fetten, Teig rein geben und ca. 15 backen.
5. Lauch auf den Teig in der Form geben, Käse Füllung drüber gießen, restlichen Käse darüber streuen und mit halbierten Cocktailtomaten belegen.
5. Weitere 30 Minuten backen. Nach dem Backen mit Schnittlauch bestreuen und noch warm genießen.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf

www.bepabio.ch

Guten Appetit

www.BEPABio.ch