

## Mürbe Lauchquiche

Für 6-8 Personen

### Teig:

350 g Weizenmehl (Typ 405)  
plus etwas Mehl zum Kneten und Bestäuben  
200 g kalte Butter plus etwas Butter zum  
Einfetten  
200 g trockenen Magertopfen

### Belag:

4-5 Stangen Lauch (1,2 kg)  
1 große Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
2 EL Pflanzenöl  
500 g Sauerrahm  
4 Eier (Größe M)  
2 EL Weizenmehl (Typ 405) – Anm. das haben wir  
weggelassen, auch weil wir die Masse im Gegensatz zum  
Originalrezept nicht auf einem Blech, sondern in kleinen  
Förmchen gebacken haben.

### Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
2 Prisen frisch geriebene Muskatnuss  
125 g Emmentaler



Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. Die Butter in Flöckchen sowie Topfen und knapp 1 TL Salz dazu geben. Alles mit einem großen Messer zu Bröseln verarbeiten, dann die Brösel mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl einarbeiten.

Den Mürbteig in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

Für den Belag den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und quer in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe(n) schälen und fein würfeln.

Das Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin bei niedriger bis mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Lauch hinzufügen, den Deckel aufsetzen und etwa 8 Minuten dünsten, dabei ab und zu umrühren, damit der Lauch nicht anbrennt. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) vorheizen.

Die Förmchen (im Originalrezept ein großes Backblech) mit Butter einfetten.

Den Topf vom Herd nehmen. Den Sauerrahm unter die Lauchmischung rühren, dann Eier und (ev. 2 EL Mehl Anm. s.o.) einarbeiten. Alles herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Käse reiben und unterrühren.

Den Mürbteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in die Förmchen damit auskleiden.

Die Füllung darauf verteilen und im Backofen ca. 40 Minuten (bei einem großen Blech 45 Minuten) backen. Herausnehmen und vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

Das Original-Rezept stammt aus dem Buch „Gemüse als Hauptgericht“ von Anne-Katrin Weber, erschienen im Becker Joest Volk Verlag.