



Unser Rezept

DER WOCHE

QUICHE MIT LAUCH UND SCHINKEN

ZUTATEN:

300g Blätterteig (ggf. aus dem Kühlregal)
2 Zwiebeln
2 Stangen Lauch
200g Schinken
20g Butter
150g Käse (gerieben)
4 Eier
200g Sahne
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Blätterteig 3 mm dick ausrollen und eine Quicheform damit auslegen, auch den Rand.
2. Die Zwiebeln fein hacken, den Lauch in dünne Scheiben schneiden, den Schinken würfeln. Alles in Butter hellgelb rösten. Auskühlen lassen.
3. Käse, Eier und Sahne vermischen, die Zwiebel-Lauch-Schinken-Masse daruntermischen, würzen und alles auf dem Teig verteilen.
4. Bei ca. 200 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 30 - 40 Minuten backen, bis der Guss gestockt ist und eine schöne hellbraune Farbe hat.

Wir wünschen einen guten Appetit

GEMÜSE  GÄRTNEREI

Florian und Claudia Prietz GbR - Nußbaumstraße 9 - 83533 Edling
www.gemuesegaertneri.com
kontakt@gemuesegaertneri.com - 0176/23949100