



# 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](http://www.gemuesegaertneri.com)  
[kontakt@gemuesegaertneri.com](mailto:kontakt@gemuesegaertneri.com) - 0176/23949100