



## Lauchquiche mit Ziegenkäse

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN  
FÜR 1 BLECH À 26 CM Ø

**250 g Mehl**

**Salz, Pfeffer, Madras-Curry**

**125 g Butter, kalt**

**0,6 dl Wasser**

**500 g Lauch**

**1 kleiner Apfel à ca. 150 g**

**2 EL Butter**

**2 Eier**

**2 dl Halbrahm**

**100 g Ziegenkäse, z. B. Chavroux**

**Tendre Bûche**

**1.** Mehl in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Butter in Flocken dazuschneiden. Butter und Mehl zwischen kalten Händen krümelig reiben. In der Mitte eine Mulde bilden. Wasser in die Mulde giessen. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie wickeln. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Lauch längs halbieren und in 5 mm breite Streifen schneiden. Apfel in Würfelchen à 5 mm schneiden. Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Lauch und Apfelwürfelchen 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier und Rahm verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

**2.** Teig direkt auf dem Backpapier auf Blechgrösse auswallen. Teig samt Papier ins Blech legen, mit einer Gabel einstechen. Lauch-Apfel-Mischung auf dem Teig verteilen. Eiguss darübergiessen. Käse in Stücke schneiden und auf dem Lauch verteilen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.

**ZUBEREITUNG** ca. 30 Minuten

+ ca. 30 Minuten ruhen lassen

+ ca. 30 Minuten backen

**Pro Person** ca. 18 g Eiweiss, 54 g Fett,

56 g Kohlenhydrate, 3300 kJ/790 kcal