

Lauch-Quiche

Kosten: ca. 1,60 € pro Portion (Berechnung ohne Energiekosten 😊)

Zubereitungszeit: 20 Minuten + 25 Minuten Backzeit

Zutaten (4 Portionen):

- 175 g Sesamsalzstangen
- 150 g weiche Butter
- 2 Stangen Lauch
- 2 EL Öl
- 80 g feine Salami
- 150 g Feta-Käse
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Basilikumblätter zum garnieren

Zubereitung:

1. Sesamsalzstangen fein mahlen. Die Brösel mit der Butter verkneten und in eine Tarte-Form drücken. Anschließend den Boden kaltstellen.





2. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
3. Lauch waschen, putzen und in kleine mundgerechte Stücke schneiden.





4. Lauch im Öl andünsten.



5. Hälfte der Salami in dünne Streifen schneiden.

6. Feta zerbröseln

7. Eier verquirlen, salzen und pfeffern.

8. Teigboden aus der Kühlung nehmen. Lauch, Salami und Feta gleichmäßig auf dem Boden verteilen.





9. Verquirlte Eier gleichmäßig über die Quiche gießen.



10. Quiche im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten backen.



11. Anschließend mit übriger Salami und Basilikum garnieren und heiß servieren.

12. Guten Appetit!