

**Frisch gekocht**  
**Montag, 14. März 2016**



**Rezept von Paul Ivic**

**Lauch Quiche mit Vanille**

**50 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

Für den Teig: 250 g glattes Mehl, 180 g Butter, 1 Ei, 1 EL Crème fraîche.  
Für die Royal: 500 ml Obers, 5 Eier. Für den Belag: 1 Stange Lauch, 1 Vanilleschote. Butter.  
Für den Dip: 250 ml Sauerrahm, frische Kräuter (z.B. Zitronenmelisse, Kerbel, Koriander).  
Außerdem: Salz, Pfeffer, flüssige Butter und Mehl für die Formen.

### **Zubereitung**

Den Lauch unter fließendem Wasser gut waschen, die Enden entfernen, der Länge nach halbieren und in dünne Streifen schneiden. Lauch in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Vanillemark würzen und weich dünsten.

Für den Teig Mehl, Butter und Salz vermengen. Das Ei verrühren und mit der Crème fraîche zugeben. Alles gut verrühren und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Kleine Tarteformen mit flüssiger Butter auspinseln und mit Mehl stauben. Den Teig ausrollen, rund ausstechen und Tarteformen damit auslegen. Den gedünsteten Lauch einfüllen.

Für die Royal Obers und Eier mit dem Stabmixer vermengen und über die Quiches gießen. Im Rohr bei 180 °C Heißluft ca. 30-35 Minuten backen.

Für den Dip die Kräuter klein schneiden und mit dem Sauerrahm verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Quiche servieren.

Tipp: Vor dem Backen die Quiches noch mit Ziegenfrischkäse bestreuen.