Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Pikante Porree Torte

Hauptspeise Eier Käse



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für den Mürbeteig alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die flache Tortenform legen.

Die überstehenden Ränder abschneiden und in den Kühlschrank stellen. Den Porree gründlich waschen und dann in Ringe schneiden, die Zwiebeln fein würfeln.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Lauch samt Zwiebeln 10 Minuten auf mittlerer Hitze anschwitzen lassen. Eier, Milch, Schlagobers, 60 g Käse und die Gewürze in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Den Lauch etwas abkühlen lassen und anschließend zur Eimischung geben. Den Backofen auf 200 °C Ober - und Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, die Füllung darauf verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Ca. 30-40 Minuten goldbraun backen. Die Quiche 10 Minuten abkühlen lassen und dann mit Salat genießen.

Zutaten

- Mürbeteig:
- 200 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 110 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 EL kaltes Wasser
- 1 Ei
- Füllung:
- 2 Stangen Porree
- 1 Zwiebel
- 3 EL Rapsöl
- 4 Eier
- 100 ml Milch
- 200 ml Schlagobers
- 100 g Würziger Käse
- Salz
- Pfeffer
- 1/4 TL Muskat