

Pikante Porree Torte

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