

Lachsquiche



Zutaten für 1 Quicheform oder Springform:

Für den Teig:

250g Mehl
1 TL Salz
100g Butter
1 Ei
2 EL kaltes Wasser

Für die Creme:

1 Zwiebel
etwas Butter
200g Frischkäse mit Kräutern
200g Creme Fraiche mit Kräutern
1 Ei
Salz, Pfeffer
1 Bund Dill
150g Spargelabschnitte
2 Lachsfilets frisch oder TK ca. 250g
1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Für den Mürbeteig das Mehl und das Salz mischen, die Butter in Flocken darauf verteilen, das Ei und das Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.

Für die Creme die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in Butter glasig anschwitzen und etwas abkühlen lassen. Den Frischkäse mit dem Creme Fraiche und dem Ei glattrühren, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Dill abschmecken. Den Lachs in kleine Stücke schneiden und mit den Spargelabschnitten und den Zwiebelwürfeln vorsichtig unter die Creme rühren.

Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Fläche kreisförmig ausrollen, in die Form legen und mit der Gabel den Boden mehrfach anstechen.

Die Creme auf dem Boden verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf mittlerer Schiene ca. 35 bis 40 Minuten backen.

Die Quiche kann man auch prima am Vortag zubereiten und bis zum Backen abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kalt serviert in appetitlichen Häppchen ist die Quiche ein Leckerbissen für jedes Buffet.