

Zutaten

- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 große Prise Salz
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 2 EL Wasser (ca. 20 g)
- 2 Stangen Lauch
- 12 Cherry Tomaten
- 200 g Sahne
- 3 Eier
- 50 g Parmesan, gerieben

Backen, Hauptgang

Quiche de Jour

Entdecken Sie unser köstliches Quiche de Jour Rezept! Einfach nachzukochen und perfekt für jede Gelegenheit. Besuchen Sie Kochateliers für mehr!

So wird’s gemacht:

1. Butter, Mehl, Salz und Muskatnuss zu Streuseln verreiben. Wasser unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen. Backform mit weicher Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Form mit dem Teig auslegen und leicht andrücken. Am Rand glatt abschneiden, Teig mit einer Gabel einstechen.
2. Gemüse nach Wahl
3. z.B. Lauch und Tomate
4. Salz, Pfeffer, Muskatnuss
5. Lauch waschen, putzen. Längs vierteln und ca. 1 cm große Stücke schneiden. Lauch in einer Pfanne mit Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Lauch in der Tarteform verteilen. Eiermasse darüber gießen und gleichmäßig verteilen. Tomaten darauf verteilen, mit Parmesan bestreuen.
6. Im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 20-30 Minuten backen.