

# Quiche mit Lauch und Forelle

878

---

**Typ:** Fisch

**Quelle:** Elsbeth

\*\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten** 250 g Mehl  
125 g Butter  
Salz  
2 EL kaltes Wasser  
1 Ei

1-2 Stangen Lauch  
1 geräucherts Forellenfilet  
1 Becher Sahne  
3 Eier  
Salz, Pfeffer

**Rezept:** Quiche-Boden wie üblich backen, siehe z.B. Rezept 311.

Lauch in Ringe schneiden und in Butter dünsten, salzen und pfeffern. Forelle klein zupfen und in den abgekühlten Lauch geben.

Guß aus Sahne, Eiern, Salz und Pfeffer verquirlen.

Gemüse auf dem Boden verteilen, Guß darüber und im Ofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene ca. 35 min backen.