

Quiche mit Porree



VOLTZ
MARAÎCHAGE

FLEXITON F1



Zutaten

(Rezept für 4 Personen)

1 Mürbeteig

4 bis 6 Porreestangen FLEXITON FI

3 Eier

500 ml Crème fraîche

etwas Olivenöl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Käse zum Reiben

VOLTZ
MARAÎCHAGE

Schritte

- Den Porree putzen und dann in Ringe schneiden. Der obere Teil der Blätter (grüner Teil) kann verwendet oder für die Zubereitung einer Gemüsesuppe aufbewahrt werden.
- Die Lauchringe in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. 15 bis 20 Minuten bei geringer Hitze garen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Eier in einer Schüssel verquirlen, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und eine Prise geriebene Muskatnuss hinzufügen.
- Eine Tarteform mit dem Mürbeteig auslegen. Den Teig einstechen, damit er nicht aufgeht. Den Teig 5-10 Minuten im Ofen vorbacken, dann wird der Boden der Tarte fester.
- Den vorgebackenen Teig mit dem gegarten Lauch belegen und mit der Eier-Sahne-Mischung übergießen. Mit geriebenem Käse (Emmentaler, Comté oder Parmesan) bestreuen.
- 30-40 Minuten im Ofen backen.