

## Räucherlachs-Quiche mit Lauch

### Zutaten für 8 - 12 Portionen

Backblech 26 cm

#### Lauch

500	g	Bleichlauch	In Julienne schneiden
3	dl	Gemüsebouillon	Lauch 3 - 4 Min. blanchieren, Bouillon abschütten und Lauch kalt abschrecken. Lauch gut abtropfen lassen.

#### Lachs

200	g	Lachs, geräuchert, geschnitten	In 5 mm breite Streifen schneiden.
1	EL	Zitronensaft	Mit Lachs mischen
		Pfeffer aus der Mühle	Lachs würzen

#### Guss

1.5	dl	Rahm	
1	dl	Milch	
2		Eier	
		Salz, Muskat	Zutaten verquirlen

#### Zubereitung

1		Kuchenteig rund	Mit Backtrennfolie auf Backblech auslegen Lauch und Lachs gleichmässig darauf verteilen. Guss gleichmässig über Kuchen verteilen Quiche im vorgeheizten Ofen bei 220°C auf der untersten Rille ca. 30 Min. backen. Heiss, lauwarm oder frisch ausgekühlt servieren.
---	--	-----------------	---