



Knuspriger Boden und feine Füllung

Buchweizen-Quiche mit Lauch und Blauschimmelkäse

Für 1 Quicheform von 26 cm Durchmesser

- 250 g Buchweizenmehl
- 125 g kalte Butter
- 1/2 TL Salz
- 2 Stangen Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 Handvoll gehobelte Haselnüsse
- 2 Eier
- 250 g Sahne
- 100 g Creme fraîche oder Schmand
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 100 g Blauschimmelkäse oder ein anderer würziger Weichkäse



© Lüneburger Heide GmbH

Und so geht's:

Mehl, Butter, Salz und 4 EL eiskaltes Wasser zu einem Teig verkneten. Eine Backform einfetten. Den Teig ausrollen und Boden und Rand der Form damit auskleiden. Kaltstellen.

Die Lauchstangen waschen und putzen. In 1/2 cm dünne Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe pellen und fein hacken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Lauchringe bei mittlerer Hitze 2 - 3 Minuten anbraten. Den Knoblauch zufügen und weitere 3 Minuten unter Rühren braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel füllen. Die Haselnüsse in der Pfanne leicht anrösten.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

Eier, Sahne und Creme fraîche in einer Schüssel verrühren, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Lauchgemüse unterrühren und die Mischung auf dem gekühlten Boden verteilen. Den Blauschimmelkäse klein bröckeln und in die Füllung drücken. Die Haselnüsse über die Füllung streuen.

Die Quiche ca. 30 Minuten goldbraun backen und vor dem Anschneiden etwa 10 Min ruhen lassen.

www.lueneburger-heide.de/26731