



Lauch-Quiche mit dreierlei Käse

Man nehme für 8-12 Stücke:

1 Rezept Mürbeteig	
30 g Butter	
1 Stange Lauch	putzen, in dünne Scheiben schneiden. 200 g werden gebraucht. Lauch in der Butter weich dünsten. Leicht salzen.
100 g mittelalten Gouda	reiben
100 g Gruyère	reiben
50 g Pecorino [Parmesan]	reiben
250 g Crème Fraîche	
80 g Sahne	
5 Eier	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Muskatnuss	
außerdem	Backofen auf 180° OUH vorheizen

- Tarteform mit dem Mürbeteig auslegen (s. Rezept)
- Lauch, Käse, Crème Fraîche, Sahne und Eier gut verrühren. Mit geriebener Muskatnuss und Pfeffer und nach Geschmack auch etwas Salz würzen. Die Masse auf den Teig geben und verteilen.
- 30 Minuten backen.

Dazu: Salatdekoration und ein trockener, gerne etwas kräftiger Weißwein

Übrigens: Neben der Quiche in einer Kaffeetasse etwas gute Fleischbrühe... Das hat was!