

## Lauch-Champignon-Quiche

Zutaten für 26 cm Ø Quiche Form:

Für den Boden :

250 g Mehl,  
2 EL Weißwein,  
1 Ei,  
1 Prise Salz,  
125 g kalte Butter,

Füllung:

2 Stangen Lauch (ca. 300 g geputzt),  
200 g Champignons,  
100 gekochter Schinken,  
50 g durchwachsener Speck,  
1 EL Öl,

Guss:

1 Zwiebel,  
1 Knoblauchzehe,  
1 EL Öl,  
200 g passierte Tomaten,  
Thymian, getrocknet, gerebbelt  
Paprikapulver, edelsüß, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,  
50 g geriebener Emmentaler

Zubereitung :

Für den Mürbteig das Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Mulde hineindrücken, 2 EL Weißwein, das Ei und eine Prise Salz zugeben. Die kalte Butter in kleinen Flöckchen zugeben und kräftig rühren., bis ein homogener, fester Teig entstanden ist. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In 1 EL Öl andünsten. Die passierten Tomaten zugeben, mit Salz, Paprikapulver, Pfeffer und Thymian würzen und offen 10 Minuten kochen lassen.

Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Den Speck würfeln und mit etwas Öl in einer großen Pfanne anbraten. Die Knoblauchwürfel und die Champignons zugeben und rasch anbräunen.

Den Lauch putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden und in sprudelnd kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Quiche-Form gut ausfetten. Den Mürbteig auf bemehltem Brett kreisförmig so ausrollen, dass er für Boden und Rand der Quiche-Form ausreicht. Die Quiche-Form damit belegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Lauch gut ausdrücken, mit der Hälfte des Käse vermischen und auf dem Boden der Quiche-Form verteilen. Die gebratenen Champignons darüber geben. Salzen und Pfeffer. Mit der Tomatenmasse bedecken und den restlichen Käse darüber streuen.

Im Backofen bei 200 °C Ober- Unterhitze in 20 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu braun wird, mit Pergamentpapier abdecken.

Dazu passt ein trockener Weißwein oder ein herbes Pils.

