



# Quiche mit Lauch und Schinken

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

300 g Blätterteig  
1 Zwiebel(n)  
200g Lauch  
240 g Schinkenwürfeli  
20 g Butter  
150 g Käse, geriebener  
4 Eier  
200 g Halbrahm  
Salz und Pfeffer  
evtl. Paprikapulver



## Und so wird's gemacht

Den Blätterteig 3 mm dick ausrollen und eine Quicheform damit auslegen, auch den Rand.

Die Zwiebeln fein hacken, den Lauch in dünne Scheiben schneiden, den Schinken würfeln. Alles in Butter hellgelb rösten. Auskühlen lassen.

Käse, Eier und Sahne vermischen, die Zwiebel-Lauch-Schinken-Masse daruntertermischen, würzen und alles auf dem Teig verteilen.

Bei ca. 200 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, anschliessend ca. 10 Minuten nur Unterhitze bis der Guss gestockt ist und eine schöne hellbraune Farbe hat.

 Meine Anmerkungen: