



Lachs-Quiche



Leicht



30 min



4 Personen

Zutaten

- 150 g Lachsfilets
Art.-Nr. 82488 auf
www.deutscheesee.de/shop
 - Butter
 - Gries
 - Backerbsen
 - 2 Zucchini, mittelgroß
 - 150 g Crème fraîche
 - 200 g Sahne
 - 4 Eier
 - Gartenkräuter
 - Meersalz
- Für den Mürbeteig:
- 250 g Mehl
 - 125 g Butter
 - 1/2 TL Salz
 - 1 Ei

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Mürbeteig am Vortag zubereiten: Dafür alle Zutaten verrühren, durchkneten und über Nacht ruhen lassen.

Schritt 02

Tart- oder Springform mit Butter einfetten und etwas Gries betreuen. Ausgerollten Mürbeteig in die Form legen und den Boden mit einer Gabelstichen anstechen. Mürbeteig mit Backerbsen in den Backofen bei 180 °C Umluft für ca. 12-15 Minuten backen.

Schritt 03

Aufgetauten Lachs quer und Zucchini längs in ca. 3 mm dicke Streifen schneiden. Sahne, Crème fraîche und Eier verrühren und mit Gartenkräutern und Salz würzen. Form aus dem Ofen nehmen und Lachs- und Zucchinistreifen abwechselnd schichten. Mit der Ei-Sahne-Masse aufgießen und noch einmal für 25 bis 30 Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen geben. Lachs-Quiche heiß oder kalt genießen.

Tipps & Tricks

Für den spontanen Besuch, gelingt das Rezept auch mit einem fertigen Mürbeteig.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür