

LAUCH-QUICHE MIT LARD DE LA BORNE UND VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP



Zubereitungszeit: 20 min

Backzeit: 20 min.

ZUTATEN (4 PERS.) :

- 1 rund ausgewallter Blätterteig von 32 cm
- 500 g Lauch
- 1 Zwiebel
- 200 g geräucherter Chämispeck
- 200 g geriebener Vacherin Fribourgeois AOP
- 3 ganze Eier
- 1,5 dl Milch
- 1 EL Mehl
- 40 g Butter
- 0,5 dl Rapsöl
- Salz und Pfeffer

SCHRITT FÜR SCHRITT :

Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Lauch in feine Streifen und dann in Würfelchen schneiden.

Blätterteig in eine Backform legen und mit einer Gabel einstechen.

Lauch und gehackte Zwiebel im Rapsöl und in der Butter andünsten, salzen und pfeffern. Sobald der Lauch weich ist, auf einen Teller geben und beiseitestellen.

In der gleichen Pfanne Speckwürfelchen leicht anbraten und beiseitestellen.

Milch, Eier und Mehl in eine Schüssel geben. Gut mischen.

*Den Moment
geniessen*

