

Porree-„Quiche“

für 8 Personen:

Menge	Zutat
300 g	Blätterteig, tiefgekühlt
1,0 kg	Porree, frisch
30 g	Butter
250 g	Schnittkäse m. 45 % Fett i. Tr.
3	Eier
75 ml	Schlagsahne (30 % Fett)
75 ml	Milch, fettarm
~1/2 TL	Salz
1 g	Pfeffer
1 g	Muskatnuss, frisch gerieben



- Blätterteig aus der Verpackung nehmen und ca. 10 Min. auftauen lassen.
- Quicheform (26 cm) oder Backblech mit Backtrennpapier auslegen oder den Teig später auf ein kalt abgespültes Blech legen, Ofen auf 200 °C (Umluft ca. 180 °C vorheizen).
- Vom Porree die Wurzelenden abschneiden, längs aufschlitzen, waschen und in Halbringe schneiden.
- Butter im Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und den Lauch ca. 5 Min. dünsten.
- Blätterteig nebeneinander auf eine leicht bemehlte Fläche (oder gleich auf das Backblech) legen und die Ränder zusammendrücken. Mit einem leicht bemehlten Nudelholz in alle Richtungen ausrollen, so dass ein einheitlicher Teig entsteht. Mit der Gabel den Teig mehrmals einstechen.
- Käse reiben (oder Hirtenkäse in kl. Würfel schneiden).
- Käse mit Eiern, Sahne, Milch, Lauch und Gewürzen in einer Schüssel vermischen und kräftig abschmecken - wer möchte kann auch zusätzlich mit Knoblauch würzen.
- Den Belag dann gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen und im vorgeheizten Ofen, mittl. Schiene, ca. 40 Min. backen, bis die "Quiche" schön gebräunt ist. (Stäbchenprobe machen).
- Kurz auskühlen lassen und mit einem scharfen Messer oder Teiggrädchen vorsichtig in Stücke schneiden.
- Für ein Hauptgericht in 8 Stücke schneiden und mit einem frischen Salat reichen.

Tipp: Wer möchte kann die "Quiche" auch mit Hirtenkäse und /oder mit Schinkenwürfel abwandeln und statt in einer Quicheform auf einem Backblech zubereiten. So können z. B. für eine Party 20 kleine Stücke geschnitten werden. Die Porree-„Quiche“ schmeckt auch kalt.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 239 g:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Calcium
389 kcal	29,3 g	16,1 g	15,4 g	331 mg