



MEIN GENUSS



Lachs-Quiche



It's a match!

It's a match! Unsere Ras el Hanout passt perfekt zu diesem Rezept.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Du startest mit der Zubereitung des **Teiges**: Das Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Die Butter in Flöckchen schneiden, zugeben und verkneten, bis Streusel entstehen. Ein wenig kaltes Wasser dazugeben, so dass eine feste Masse entsteht.
- 2 Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen. Den Rand ca. 3-4 cm hochziehen. Die Form für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3 Heize den Herd auf *190 Grad Umluft* vor. Anschließend den Teigboden mit der Gabel mehrmals einstechen und für ca. *10 Minuten* vorbacken.
- 4 In der **Zwischenzeit** kannst du mit der **Zubereitung der Füllung** starten: Die Mascarpone und den Meerrettich miteinander vermischen und anschließend gleichmäßig auf den halbfertigen Teigboden verteilen. Die Lachsstücke in Schleifen legen und darauf platzieren.
- 5 Einen EL Mehl mit ein wenig Milch anrühren. Die restliche Milch mit den Eiern und der Sahne vermischen. Die Mehl- Milchmischung nun der Masse unterrühren und mit Salz, Pfeffer, **Dill** und Schnittlauch abschmecken.
- 6 Diese Mischung auf den Lachs geben und bei ca. *200-250 Grad* für *30 bis 40 Minuten* backen. Die Quiche ist fertig, wenn beim Reinstechen innen alles fest und die Oberfläche schön gebräunt ist.

Zutaten

Für den Teig:

125 g Mehl
1 Prise Salz
75 g gekühlte Butter
Etwas kaltes Wasser

Für die Füllung:

400 g Räucherlachs
125 g Mascarpone
1 EL Meerrettich
2 Eier
125 ml Milch
125 ml Sahne
1 EL Mehl
Salz und Pfeffer
Dillspitzen
Schnittlauch
Fett für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.12.2026.