

## MEIN GENUSS



# Lachs-Quiche

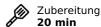


### It's a match!

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







# **Zubereitung**

- 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.
- 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.
- Heize den Herd auf 190 Grad Umluft vor. Anschließend den Teigboden mit der Gabel mehrmals einstechen und für ca. 10 Minuten vorbacken.
- 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.
- 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.
- 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 Meerettich
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 29.04.2026.