



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 29.07.2026.