



MEIN GENUSS



Lauchkuchen mit Kräuterdip



It's a match!

It's a match! Mit dem Café de Paris Gewürz verfeinerst du deine Quiche!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst heizt du den **Backofen auf 175 °C (Umluft)** vor und legst eine Backform (Springform, d = 20 cm) mit Backpapier aus. Das Mehl mit Quark, Butterflocken, Salz und Backpulver zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem Nudelholz rollst du den fertigen Teig aus und kleidest damit die Backform aus.
- 2 Im zweiten Schritt wird der Lauch geputzt und in Ringe geschnitten. In heißem Öl oder in **Butter andünsten** (ca. 10 Minuten). Mit Paprika, Salz und Pfeffer ganz nach deinem Geschmack abschmecken. Anschließend etwas abkühlen lassen und auf dem ausgelegten Teig verteilen.
- 3 Die beiden Eier verquirlst du mit Milch. Dazu kommen **Crème fraîche** und Käse. Die so entstandene Masse würzt du kräftig mit Pfeffer, Salz und frischer Muskatnuss. Anschließend gibst du sie zu dem Lauch hinzu und vermischt alles vorsichtig miteinander. Zum Schluss noch ein wenig geriebenen Käse darüber streuen. Nun kommt der Lauchkuchen für ca. **25 Minuten** in den Ofen.
- 4 Für den Kräuterdip vermischt du mit einem Schneebesen Joghurt, Schmand, Salatcreme und Senf mit unserem **Café de Paris Gewürz**. Senf verleiht dem Dip eine ganz eigene Note. Liebst du es scharf, bringt ein (extra) scharfer Senf richtig Schwung in den Dip. Aromatische Senfsorten bieten ebenfalls zahlreiche Variationsmöglichkeiten. Bei Bedarf das Ganze noch mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Zutaten

Für den Teig:

50 g Dinkelmehl
25 g Butter
25 g Quark
1 Prise Salz
1 Backpulver

Für die Füllung:

200 g Lauch
1 EL Öl
125 ml Milch
150 g Crème fraîche
2 Eier
4 EL Käse, gerieben (z. B. Emmentaler)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss frisch gerieben

Für den Kräuterdip:

100 g Schmand
100 g Joghurt, fettarm
1 EL Salatcreme
1 EL Senf
Cafe de Paris

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 30.10.2026.