



Lauch-Käse-Küchlein Rezept für 4 Personen

Füllung/Vorbereitung

- 300 g Lauch, gerüstet, fein geschnitten, in
- 10 g Bratbutter etwa 10 Minuten andämpfen, mit
- 40 ml Weisswein ablöschen, nochmals
- 5 Minuten dämpfen, abkühlen lassen.
- 80g Greyerzerkäse, fein geraffelt, darunter
- mischen.
- 4 Cherrytomaten

Guss, gesalzen

- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 2,5 dl Rahm mischen, mit Salz, Pfeffer würzen.

Zubereitung

- 500g Kuchenteig vom Beck,
- 8 Formen (10 cm²) 2 mm dick mit Kuchenteig
- auslegen, mit Gabel stufen.

Einlage je Form

- 1 TL Paniermehl
- 30 g Lauch-Käse-Füllung
- 40 ml Guss
- ½ Cherrytomate bei 230 °C 20 Minuten backe

Tipp : die klassische Variante

Die Lauch-Käse -Füllung kann durch andere Zutaten ersetzt werden.

Quiche Lorraine

- 50g Speck
- 250g Zwiebeln, in Streifen geschnitten, in
- 10g Bratbutter anbraten, abkühlen lassen, m
- 150g Käse, gerieben,
- mischen und wie die Lauch-Käse -Küchlein
- herstellen. Die Küchlein nach dem Backen
- mit aufgelöster Butter bestreichen : das
- schützt vor dem Antrocknen und ergibt ein
- appetitliches Aussehen



Tradition geniessen