

## Lauchquiche

750 g Lauch  
1 EL Butter  
1 dl Weisswein

Lauch in Ringe schneiden und in der Butter dünsten.  
Mit dem Weisswein ablöschen, aufkochen und kochen lassen,  
bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Den Lauch erkalten lassen.

250 g Halbfettquark  
1 dl Milch  
2 Eier  
75 g Reibkäse  
1 EL Paprikapulver  
Salz, Pfeffer

Quark, Milch, Eier und Käse gut vermischen, mit den Gewürzen  
abschmecken.

1 Salsiz (100 g)

Salsiz in Würfelchen schneiden und mit dem Lauch zum Guss  
geben. Gut vermischen.

1 Blätterteig, rund ausgewallt

Kuchenblech mit Blätterteig auslegen und die Lauchmischung  
darauf verteilen.

Die Lauchquiche im 220°C heissen Ofen während 30 Minuten  
backen.

steiertisch