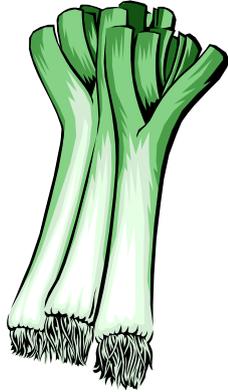


# Lauchquiche



## Zutaten: für 4 Personen

750 g Lauch  
1 El. Butter  
1 dl Weisswein  
250 g Halbfettquark  
1 dl Milch  
2 Eier  
75 g Reibkäse  
1 El. Paprikapulver, Salz, Pfeffer  
1 Salsitz (ca. 100 g)  
Blätterteig, rund ausgewallt

## Zubereitung:

- Den Lauch in Ringe schneiden und in der Butter dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, aufkochen und einkochen lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
- Den Lauch erkalten lassen.
- Den Quark mit der Milch, den Eiern und dem Reibkäse in eine Schüssel geben und gut verquirlen. Den Guss mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
- Das Salsitz in Würfel schneiden, mit Lauch zum Guss geben und alles gut vermengen.
- Das Kuchenblech mit dem Blätterteig auslegen.
- Die Lauchmischung darauf verteilen.
- Die Lauchquiche im 220° heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.