

Schnelle Lauchquiche



Nachdem ich mein Buchprojekt abgeschlossen und somit wieder mehr Zeit habe, hat mein Chef prompt meine Stundenanzahl aufgestockt, denn bei uns ist zurzeit die Hölle los. Dass nach dem Buch Überstunden angesagt sind, war schon länger klar, aber so bekomme ich sie immerhin (zum Großteil) bezahlt.

Wenn die Arbeitstage länger sind, brauche ich allerdings mittags mehr als nur ein belegtes Brot, am besten etwas Warmes. Da ist eine Quiche perfekt, denn sie hält sich ein paar Tage im Kühlschrank und man kann sie in der Mikrowelle kurz warm machen und hat dann das Gefühl, etwas „Richtiges“ zu essen.



Ich bin ja kein allzu großer Fan der Mikrowelle, weil ich damit nicht aufgewachsen bin. Meine Ma war immer strikt gegen diese Teile. Aber ich muss sagen, ich finde sie sehr praktisch

und weiß das Gerät bei der Arbeit doch zu schätzen, weil man eben Reste oder ein Stück Quiche oder Pizza mal eben schnell warm machen kann.

Allerdings finde ich unser Gerät nicht sonderlich intuitiv bedienbar, was dazu führt, dass ich wild auf irgendwelche Knöpfe drücke, bis sich etwas in Bewegung setzt und ich ziemlich planlos Zeiten „ausprobiere“, bis mein Essen heiß ist. Irgendwie bleibt die Mikrowelle für mich ein Buch mit Siegeln ...

Diese Quiche habe ich mit einem gekauften Dinkel-Blätterteig gemacht, da ich keine Zeit und Lust hatte, noch Teig herzustellen und zu kühlen. Während der Lauch dünstet, kann man die Eiermischung anrühren und den Teig in die Form legen. Herrlich unkompliziert, oder?

Für 1 Quiche mit ca. 30 cm Durchmesser

1 Packung Blätterteig (Dinkel)

Ca. 800 g Lauch

1 Becher Sahne

2 Eier

3 TL Gemüsebrühpulver (nach Belieben)

Jeweils ca. 1 TL Paprikapulver, gemahlener Kreuzkümmel,

Kümmelsamen, Salz

Viel schwarzer Pfeffer

100 g Hartkäse, z.B. Gouda oder Emmentaler

Den Lauch waschen und klein schneiden. In einer großen Pfanne mit ein wenig Wasser andünsten, bis er etwas zusammengefallen ist. Dann in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Für die Eiermischung Sahne und Eier mit den Gewürzen verrühren. Den Käse reiben.

Den Blätterteig ausrollen und auf dem Papier etwas ausrollen. So zuschneiden, dass das Quadrat über die runde Quicheform passt, notfalls ein Stück am kurzen Ende abschneiden und an der langen Seite anfügen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte oder eingefettete Quicheform legen und kühlen, bis

der Lauch abgekühlt ist.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Lauch auf den Teig geben, die Eiermischung darübergießen und alles ca. 40 Minuten backen, bis die Eiermischung leicht aufgegangen und die Quiche goldbraun ist. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Die Quiche schmeckt heiß, lauwarm und kalt. Dazu passt wunderbar ein Salat.



Wie steht ihr zur Mikrowelle? Besitzt ihr eine und kocht ihr damit? Oder seid ihr da eher kritisch und haltet Abstand zu solchen Geräten?

Ich hoffe jedenfalls, euch Appetit auf Quiche gemacht zu haben
und wünsche euch ein schönes und genussreiches
Pfingstwochenende!

Eure Judith