



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582
Mobil: 0170 3533554
www.gaertnereianderisen.de

Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Lauch, Feldsalat, Winterpostelein, Kerbel, Schnittsalat, Rucola und Petersilie, Rucola, Knoblauchstangen, Spinat, Schnittlauch und Hirschhornwegerich

Diese Woche empfehlen wir

Lauchquiche

Zutaten: (für ein Blech mit 1 kg Lauch)

Teig: 400g Weizenmehl, 1 Ei, 1 TL Salz, 200g Margarine

Sauce: 2 Eier, 1/8 l Sahne, etwas Salz, schwarzer Pfeffer, Muskat,
Paprika edelsüß

Belag: 1 kg Lauch, 1 TL Öl, Salz, Kümmel, 100g Emmentaler

Zubereitung:

Mehl, Ei, Salz und Margarine schnell zu einem geschmeidigen Teig kneten und im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen.

Inzwischen Eiersauce und Lauch für den Belag vorbereiten. Für die Eiersauce alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Lauch waschen (auch die grünen Blätter), in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Kümmel würzen und in wenig Öl glasig anrösten.

Mürbeteig dünn auf dem Blech ausrollen, mit Lauch belegen, die Eiersauce darüber verteilen und bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen 20 Minuten vorbacken. Den Emmentaler reiben, die Quiche damit bestreuen und noch fünf Minuten fertig backen.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi - Team!