



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Winterpostelein und Kerbel aus Eigenanbau stammen.

## Lauchquiche

---

**Zutaten:** für 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!