

# Alpkäse-Quiche



## Zutaten für 4 Personen

### Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 80 g Butter, kalt
- 1 Ei
- Ca. 1 dl Wasser

oder fertiger Kuchenteig (32 cm Durchmesser)

### Für die Füllung:

- Etwas Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 500 g Lauch in feinen Streifen oder anderes Gemüse nach Belieben
- 2 dl Rahm
- 4 Eier
- 200 g harter Alpkäse, gerieben
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die in Stücke geschnittene Butter dazugeben und mit den Händen verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist. Das Wasser dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen (nicht kneten).

Den Teig ca. 30 Minuten kühl stellen.



Die Butter in einer Pfanne warm werden lassen, die Zwiebeln und den Lauch dazugeben und ca. 10 Minuten dämpfen. Abkühlen lassen. Den Rahm, die Eier und den geriebenen Alpkäse vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Gemüse geben. Gut vermischen.

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Eine Springform von ca. 24 cm Durchmesser vorbereiten: Den Boden mit Backpapier belegen und den Rand einfetten.

Den Teig auf etwas Mehl auswallen, so dass er einen Durchmesser von ca. 30 cm hat. In die vorbereitete Form legen. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Die Alpkäse-Gemüse-Mischung in die Form geben.

Auf der untersten Rille des Ofens für ca. 40 Minuten backen.