



Herzhafte Garnelen-Quiche

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

Für den Belag:

300g White Tiger Garnelen, gekocht **von Escal**

4 Lauchstangen

40g Butter

20cl Sahne

40g geriebener Emmentaler

2 Eier

1 Prise Muskatnuss-Pulver

Salz, Pfeffer

Für den Teig:

1 Ei, 200g Mehl

100g Butter, 2 Prisen Salz

2cl lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Für den Teig:

1. Mehl und Butter vermengen. Eier, Salz und Wasser hinzufügen, vermengen und das Ganze für 1 Stunde kühl stellen.
2. Ein Backblech mit dem Teig auslegen und für 20 Minuten bei 200° in den Ofen schieben.

Für den Belag:

1. Die gekochten White Tiger Garnelen auftauen, abtropfen und Beiseite stellen.
2. Lauchstangen waschen, schneiden und anschließend mit etwas Butter ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
3. Sahne, Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss-Pulver miteinander vermengen.
4. Die Lauchstücke auf dem vorgekochten Quiche-Boden verteilen, das zuvor hergestellte Sahne-Gemisch darüber gießen und den geriebenen Emmentaler darauflegen. Das Ganze bei 180°C für 25 Minuten in den Ofen schieben.
5. Die aufgetauten White Tiger Garnelen auf der Quiche verteilen und für weitere 2-3 Minuten in den Ofen schieben.

