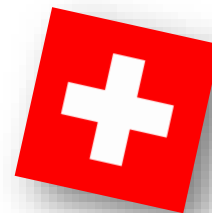


Hauptgericht

Für 4-6 Personen



Roggenquiche mit Lauch, Safranäpfeln und Raclette-Käse

Für den Teig

250 g Roggenmehl
100 g kalte Butter
1 TL Salz
1 Ei

Für den Belag

100 ml trockenen Weißwein
2 Prisen Safran
400 g feste, säuerliche Äpfel
2 ½ EL Butter
400 g Lauch
100 ml Schmand oder Sauerrahm
1 Zwiebel
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
150 g Raclette-Käse



Zubereitung

1. Aus den Zutaten für den Teig und etwas Wasser einen Mürbeteig herstellen, eine Quicheform mit ½ EL Butter fetten und mit dem Teig auslegen. Dabei einen 3-4 cm Rand formen. 30 min kühl stellen.
2. Für den Belag den Safran in Wein einweichen. Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. In 1 EL Butter kurz anbraten, den Wein dazugeben und unter Schwenken schnell einkochen, so dass die Äpfel glacieren.
3. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
4. Den Lauch waschen, putzen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden, mit Zwiebeln und Butter in der Pfanne einige Minuten dünsten, bis er gerade weich wird, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen, dann auf dem Teigboden verteilen und die Äpfel darauf anordnen.
5. Ei und Schmand/Sauerrahm verquirlen, mit Salz und Muskatnuss kräftig abschmecken, darüber gießen.
6. Mit dem Käse belegen und etwa 30 Minuten kräftig goldbraun backen, vor dem Aufschneiden einen Moment abkühlen lassen.

Arbeitszeit ca. 30 min Koch-/Backzeit ca. 50 min Gesamtzeit ca. 1 Stunde 20 min
Schwierigkeitsgrad: **mittel**

