



Quiche mit Lauch und Streifen vom Hähnchenbrustfilet

1000 g Mehl Type 1050
2 Hefewürfel (à 42 g)
1 TL Salz
75 ml Öl
700 ml Wasser
6 Lauch
75 g Butter
800 g WIESENHOF Hähnchenbrustfilet
1000 ml Schlagsahne
6 Eier
400 g Greizer-Käse, gerieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver

Schritt 1

Zubereitung Hefeteig: Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, mit Mehl, Öl und einem TL Salz in die Küchenmaschine geben und zu einem Teig verarbeiten. Wenn sich der Teig von der Schüssel löst, herausnehmen und mit einem Tuch abdecken. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 2

Zubereitung Füllung: Den Lauch waschen, in Streifen schneiden und in Butter andünsten, bis er glasig ist. Die rohen Streifen des geschnittenen Hähnchenbrustfilets zum Lauch in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Schritt 3

Zubereitung Royal: Für den Royal die Sahne und die Eier vermengen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprikapulver abschmecken.

Schritt 4

Fertigstellung: Backofen vorheizen auf ca. 200 Grad. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den fertigen Teig teilen und mit einem Teigroller gleichmäßig ausrollen, bis er jeweils die Größe der Backbleche hat. Den ausgerollten Teig auf die Backbleche legen. Den Rand etwas hochziehen. Dann den gedünsteten Lauch mit den Hähnchenbrustfiletstreifen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit dem Royal begießen. Den Käse ebenfalls gleichmäßig darüber streuen. Nach ca. 20 Minuten den Backofen auf Heißluft stellen und noch 10 Minuten weiter backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Danach die Bleche vorsichtig aus dem Backofen nehmen, die Quiche in gleiche Stücke schneiden und genießen.