

## Lauch Quiche

### Zutaten: (12 Portionen)

*Für den Boden: ergibt 2 mittelgroße Quiches*

- 300 g feines Dinkelmehl
- 100 g Vollkorndinkelmehl
- 200 g Butter
- 1 Ei
- 3/4 TL Salz

*Für den Belag: pro Quiche*

- 500 g Lauch
- 100 g durchwachsenen Speck
- 150 g gekochten Schinken
- 4 Eier 200 ml saure Sahne
- Salz, Muskat, Kümmel, Kräuter

### Zubereitung:

Speck in einer Pfanne auslassen. Lauch schneiden und in Salzwasser 5 Minuten kochen, abgießen und mit dem Schinken mischen.

Quicheboden mit Semmelbrösel austreuen und belegen. Eier, Sahne und Gewürze mischen und darüber gießen.

Bei 190° (Heißluft 170!) 1 Stunde backen.