Quiche mit Lauch und Schinken

La Mise en Place:

1 ausgewallter Blätterteigteig, 2 Lauchstängel, 100 g Kochschinken, 150 g Emmentaler, 300 g Crème fraîche, 3 Eier, Pfeffermühle, Muskat, Kräuterbutter, Ingwer, Paprika

Die Vorbereitung:

Den Blätterteig auslegen und mehrmals einstechen. Kühl stellen. Das Zarte, Weisse der Lauchstängel in feine Ringlein und den Schinken in feine Streifen schneiden. Emmentaler reiben. Crème fraîche in einer Schüssel mit den Eiern und *der Hälfte des Emmentalers* verrühren und mit Pfeffer und Muskat bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Kräuterbutter erhitzen und den Lauch darin unter Rühren fünf Minuten dünsten. Mit Pfeffer und Ingwer bestreuen.

Lauch, Schinken und Guss auf den Teig geben und mit dem restlichen Emmentaler bestreuen. Nochmals mit Pfeffer und Paprika bestreuen.

Das Backen:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 30 Minuten.