

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Lachs-Kräuter-Quiche**



(c) 123rf

mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben, Butter in gleichmässige Würfel schneiden und im Mehl zerreiben
- Das Ei, eine Prise Salz und die zwei Esslöffel Milch dazugeben und zu einem homogenen Teig kneten
- Zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
- Den geräucherten Lachs in gleichmässige Würfel schneiden
- Zwiebeln fein hacken
- Schnittlauch, Dill und Petersilie fein schneiden
- Etwas Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Zwiebeln darin andünsten
- Die Kräuter dazugeben und kurz mitdünsten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen
- Die Kräuter und den Lachs mischen
- Für den Guss Vollrahm und die drei Eier gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zutaten

200 g	Mehl
100 g	Butter
1	Ei
2 EL	Milch
	Salz
150 g	geräucherter Lachs
30 g	Zwiebeln
10 g	Petersilie
5 g	Dill
5 g	Schnittlauch
200 g	Vollrahm
3	Eier
	Salz, Pfeffer
	Butter



Radio Life Channel
Witzbergstrasse 23
CH-8330 Pfäfers
Tel. 044 953 35 35
E-Mail: erf@perf.ch

lifechannel.ch

- Den Kuchenteig rund auswallen und in einer ausgebutterten Form auslegen
- Die Lachsmischung darauf verteilen und mit dem Guss übergiessen
- Im vorgeheizten Ofen bei 180° C Umluft ca. 30 Minuten backen
- Nach dem Backen kurz auskühlen lassen und gleich servieren