Speck-Quiche mit Lauch und kalifornischen Walnüssen

Zubereitungszeit:
55 Minuten + 30 Minuten Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	477 kcal / 2000 kJ	Fett:	40 g
Eiweiß:	13 g	Davon gesättige Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	18	ungesättige Fettsäuren:	25 g

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Quicheteig:

250 g	Mehl
1/2 TL	Salz
125 g	Margarine
1	Ei

Für den Belag:

3	Stangen Lauch
100 g	Speck
150 g	Greyerzer Käse
100 g	kalifornische Walnüsse
30 g	Margarine
4	Eier
500 ml	Schlagsahne
	Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken eines Rührgerätes auf niedriger Stufe vermengen. Dann höher schalten, alles gut verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Backofen auf 160 Grad (Gas: Stufe 1, Umluft: 140 Grad) vorheizen. Eine Backform (24 cm Durchmesser) mit Margarine einfetten, den Quiche-Teig leicht in die Form drücken, den überstehenden Teig abschneiden. Auf den Teig getrocknete Kichererbsen verteilen und 15 Minuten blindbacken.

3. Den Lauch waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Speck in schmale Streifen schneiden. Den Käse würfeln, Walnüsse hacken. In einer Bratpfanne Margarine erhitzen und Lauch und Speck zehn Minuten bei niedriger Hitze anbraten, dabei nicht bräunen lassen. Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer schlagen, dann die restlichen Zutaten hinzufügen und mischen.

4. Kichererbsen vom gebackenen Teig entfernen, die Lauch-Füllung hineingeben und gleichmäßig verteilen. 25 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und je nach Wunsch mit grünem Salat servieren.