

# Lachs-Quiche

---

## Zutaten 6 Personen

200 g Mehl  
1 Prise(n) Salz

100 g Butter, kalt  
75 ml Wasser

400 g Lachs, geräuchert  
1 TL Meerrettich, gerieben  
150 g Mascarpone  
2 Ei(er)

1 EL Mehl  
125 ml Milch  
125 ml Sahne  
Salz und Pfeffer  
Dill

## Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 50 Min. Ruhezeit: ca. 3 Std. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe  
Aus dem Mehl, dem Salz, der Butter und dem Wasser einen Mürbteig zubereiten, mindestens 2 Stunden kalt stellen.  
Dann in die gebutterte Springform geben und nochmals kaltstellen.

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Die Lachsscheiben locker zu Schleifen legen. Nur so viel Meerrettich mit dem Mascarpone verrühren, dass der Käse nicht zu scharf schmeckt.

Den Teigboden mit der Gabel mehrmals einstechen, 1 Ei trennen und den Teigboden mit etwas Eiweiß bestreichen.  
Den Mascarpone darauf streichen und die Lachs-Schleifen darauf verteilen.

Das restliche Eiweiß und das Eigelb mit dem ganzen Ei verquirlen. Das Mehl mit wenig von der Milch anrühren, mit der übrigen Milch, der Sahne und den Eiern mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Dill waschen, klein schneiden, unter die Eiersahne rühren und diese über den Lachs gießen.

Ca. 30-35 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu rasch bräunt, mit Pergamentpapier abdecken