



# Lauchpie mit Speck und Skyr

 Dauer  
90 min.

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Butter	125 g
Salz	
Milch	75 ml
Eier	5 St.
Porree	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	2 Esslöffel
Speckstreifen	125 g
Skyr, natur	250 g
Pfeffer, schwarz	
Gouda, gerieben	200 g

## Zubereitung

In einer Schüssel Mehl mit weicher Butter und Salz vermengen. Milch und Ei zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Poreeende entfernen, längs halbieren, und in Streifen schneiden. Poree waschen und abtropfen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Speckstreifen darin ca. 2 Min. anbraten. Poree und Zwiebeln zugeben und nochmals ca. 3 Min. braten. In einer Schüssel Skyr mit restlichen Eier, Salz und Pfeffer verrühren.

Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und eine gefette Springform damit auskleiden. Dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Poree und Speck darin verteilen und mit Eier-Milch übergießen. Mit Gouda bestreuen und im Ofen ca. 45 Min. backen.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	995 kcal		
Kohlenhydrate	61 g	Ballaststoff	3 g
Eiweiß	40 g	Fette	65 g