

## Lauchpie mit Speck und Skyr

Zeit gesamt

1h 30min



Zubereitungszeit 45min





## Zutaten

für 4 Portionen

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

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, große Pfanne, Springfrom 28 cm Durchmesser, Sieb

- 1. In einer Schüssel Mehl mit weicher Butter und Salz vermengen. Milch und 1 Ei zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Porree-Ende entfernen, längs halbieren und in Streifen schneiden. Porree waschen und abtropfen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln.
- 3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Speckstreifen darin ca. 2 Min. anbraten. Porree und Zwiebeln zugeben und nochmals ca. 3 Min. braten. In einer Schüssel Skyr mit restlichen Eiern, Salz und Pfeffer verrühren.
- 4. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und eine gefettete Springform damit auskleiden. Dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Porree 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	1005 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	63 g