



# Lauchpie mit Speck und Skyr

Zeit gesamt  
1h 30min

Zubereitungszeit  
45min

Schwierigkeit  
Mittel



## 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	
Gouda, gerieben	200 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, große Pfanne, Springform 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	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	41 g	Fette	63 g