



Quiche Lorraine

Zutaten für 1 Quiche

Für den Teig (oder fertigen Quiche/Mürbe-Teig kaufen)

- » 250 g Mehl
- » 1 Ei
- » 160 g Butter, eiskalte
- » 1 Prise Salz

Für den Belag

- » 100 g Speckwürfel
- » 250 ml Sahne
- » 6 EL Butter zum Braten
- » 50g geriebener Emmentaler
- » 1 Zwiebel, gewürfelt
- » Muskatnuss
- » 1 Stange Porree
- » 1 Prise Pfeffer
- » 4 große Eier oder 6 M-Eier

Zubereitung

Für eine Quicheform mit 28 – 30 cm Durchmesser.

Teig zubereiten

1. Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Mulde in die Mitte drücken und ein Ei hineingeben. Eiskalte Butter ebenfalls in die Mulde reiben und eine Prise Salz hinzufügen. Alle Zutaten schnell zu einem Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. kalt stellen.

Belag zubereiten

1. Gewürfelten Speck in ein wenig Butter anbraten. Porree schneiden und mit den Zwiebelwürfeln zum Speck in die Pfanne geben.
-

2. Währenddessen den Mürbeteig mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

3. Ausgerollten Teig in die Quicheform geben und festdrücken.

4. Eier und Sahne gemeinsam mit Pfeffer, Muskat in einer Schüssel verrühren.

5. Porree, Zwiebeln und Speck auf den Quiche-Teig verteilen und anschließend die Eier Sahne-Mischung darüber geben.

6. Für ca. 35 Min. in den vorgeheizten Ofen (180 °C, Ober-/Unterhitze) auf der untersten Schiene geben.

Quiche auf einem Teller mit grünem Salat anrichten und mit Balsamico-Dressing überträufeln.