



Quiche Lorraine

Zutaten:

Für den Mürbeteig

200 g Mehl

1 Ei, Salz

100 g Butter

Mehl zum Ausrollen

Für den Belag:

150 g Schinkenspeck

250 g Emmentaler Käse

3 Eier, Salz

Weißer Pfeffer

Muskatnuss

Zubereitung:

Teigzutaten zu einem Teig verkneten, zu einer Kugel geformt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Danach Arbeitsfläche befeuchten, 2/3 des Teigs ca. 1 cm dick ausrollen, Springform 24 cm damit auslegen. Den restliche Teig zu einer langen Rolle formen und den Rand damit hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Schinken und Käse in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Schinken blanchieren, d.h. mit kochendem Wasser begießen und 3 Minuten ziehen lassen, dann abgießen und trocken tupfen. Den Boden im Wechsel mit Speck und Käse belegen. Unterste Lage ist der Speck, oberste Lage der Käse. Die mit den Gewürzen verquirlten Eier darüber gießen.

Die Springform für ca. 25 Min. bei 200° C in den vorgeheizten Backofen schieben.

Mit Kopfsalat oder einfach nur mit Essiggurken ein kleines Abendessen.