

Quiche Á la Lorraine Vollw.

Kategorien: Kuchen, Küche, Vollwertküche, Pikant

Zutaten für: 4-6 Pers.

120	Gramm	Köln Instant Flocken
80	Gramm	Weizenmehl (Type 550)
100	Gramm	Butter
1/2	Teel.	Jodsalz
5	Essl.	Wasser
200	Gramm	Durchwachsener Speck
1	Stange	Porree (geputzt und in Ringe geschnitten)
2	Essl.	Pflanzenöl
5		Eier (Gew.-Kl. M)
250	Gramm	Crème fraîche
		Pfeffer
125	Gramm	Gruyère Käse (gerieben)

Anleitung:

Köln Instant Flocken, Weizenmehl, Butter, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kühl stellen. Springform (Ø 26 cm) mit dem Mürbeteig auslegen, dabei einen 3 bis 4 cm hohen Rand formen.

Speck in Würfel schneiden, Porree in Pflanzenöl andünsten und den Teig damit belegen. Eier und Crème fraîche verquirlen und mit Pfeffer abschmecken. Den geriebenen Käse unterziehen und über den Porree-Speck-Belag gießen. Teigrand auf die Höhe der Füllung hinunterschieben.

Im vorgeheizten Backofen abbacken. 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken. Ergibt ca. 12 Stücke.

Ober-/Unterhitze: 200°C Umluft: 180°C Garzeit: ca. 30 Minuten