

Quiche Lorraine 2

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Quiche, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

250	Gramm	Mehl
150	Gramm	Margarine (oder Butter)
1		Ei
		Salz

FÜLLUNG

5		Eier
500	ml	Suesse Sahne
150	Gramm	Emmentaler
250	Gramm	Durchwachsener Speck
		Muskatnuss
		Salz & Pfeffer

Anleitung:

Mehl in eine Schuessel geben, mit Salz vermischen, Ei in einer Kühle Dazugeben. An den Rand die Butter in Flocken dazugeben. Nun langsam Von innen nach aussen durchkneten. Wird er zu klebrig, in den Kuehlschrank stellen. Den Teig ausrollen und in eine Springform geben und so andruecken, Dass sowohl der Boden als auch der Rand ausgekleidet sind. Den Ofen Schon mal auf 200 GradC vorheizen. Eier, Sahne und Gewuerze verquirlen, den in Wuerfel geschnittenen Speck und den in ebenfalls in Wuerfel geschnittenen Kaese (ich reibe Den lieber, wird besser) zu der Eier-Sahne Fuellung geben und in die Springform geben. Bei 200 GradC 40 min. backen. Als Varianten wird hier noch die Fuellung mit Porree, Spinat, Pilze, Rosenkohl angegeben. Gemuese blanchieren und vor dem Fuellen auf den Teigboden legen. Dann mit Eier-Sahne uebergiessen. (Mengenangabe der Gemuese fehlt).