

Quiche Lorraine 5

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Quiche, Pikant

Zutaten für: 4 Portionen

MUERBTEIG

200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter
5	Essl.	Milch
		Salz

FUELLUNG

2		Zwiebeln
100	Gramm	Speck (in Scheiben)
150	Gramm	Schinken
3		Eier
1/4	Ltr.	Sahne
		Pfeffer
		Muskat
125	Gramm	Kaese (Emmentaler) gerieben

Anleitung:

Aus Mehl, Butter, Eier und Salz einen Muerbteig kneten. Teig Anschliessend mind. 1 Stunde in den Kuehlschrank legen. Rechtzeitig Wieder aus dem Kuehlschrank nehmen, damit er sich gut auswellen Laesst. Teig auswellen und leicht den Boden mit der Gabel einstechen.
h Fuellung: Schwarte bzw. Knorpel aus Speck/ Rauchfleisch entfernen und in der Pfanne anbraten. Zwiebel schneiden und in dem restlichen Fett des Specks kurz anroesten und den geschnittenen Schinken zugeben. Speck auf dem Boden des Teigs auslegen und die Zwiebel/Schinken-Mischung daruebergeben. Eier schaumig ruehren und anschliessend Sahne zugeben, weiter ruehren Bis die Masse schoen schaumig ist. Mit Pfeffer und Muskat nach eigenen Wuenschen wuerzen. Masse ueber die Speck- und Schinkenmasse giessen, Anschliessend den Kaese daruebergeben. Bei 180 Grad ca. 25 - 30 Minuten im Herd backen. Heiss servieren. Dazu passt ein trockener Weisswein.