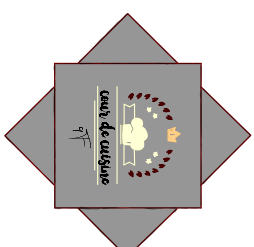


Quiche Lorraine

Rezept für 5-6 Personen



Vorbereitung

- 1) Das Mehl mit der geschmolzenen Butter vermischen. Dann kaltes Wasser hinzugeben, salzen, Pfeffern, den gereinigten Käse und den gepressten Knoblauch dazugeben. Anschließend abkühlen und ruhen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
- 2) Die Schinkenscheiben in kleine Stücke schneiden, die Zwiebel schneiden und diese mit den Kräutern zerkleinern. Man müssen die Schinkenscheiben und die gehackten Zwiebeln und Kräuter gemischt werden.
- 3) Die Eier aufschlagen und salzen und Pfeffern, wie mag, kann ein wenig Muskatnuss dazugeben. Man müssen der Käse und die Sahne hinzugefügt werden. Anschließend wird alles durchgemischt.
- 4) Den Teig in einer Kuchenform vermengen. Nicht vergessen, dass es einen Rand geben muss. Der Teig muss nun mit einer Gabel an mehreren Stellen eingestochen werden. Anschließend muss der Teig für 10 Minuten bei 200° in den Ofen (mitte schiene)
- 5) Den Teig aus dem Ofen nehmen, die Kräuter - Zwiebel - Schinken - Mischung über den Teig geben und ebenfalls gleichmäßig mit einer Gabel verteilen. Zum Schluss muss der Teig für eine Stunde in den 200 Grad heißen Ofen.

Man braucht

- Zutaten für den Teig
- 100g geschmolzene Butter
 - 200g Mehl
 - ↳ Esslöffel kaltes Wasser
 - 1 Esslöffel gereiniger Emmentaler
 - 1 Knoblauchzehen



Zutaten für die Füllung

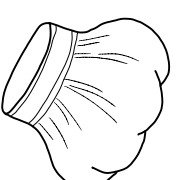
- 4-5 Scheiben Kochschinken oder 100-125 g Speck
- ↳ Wenn der Schinken bereits gesalzen ist, darf danach nicht zu viel gesalzen werden!
- 2 Zwiebeln
- Kräuter [Frisch o. tiefgefroren]
- ↳ Zum Beispiel Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Kräuter der Provence.
- 6 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 200g gereinigter Emmentaler
- 200-250 ml Sahne

Und so könnte das Endergebnis aussehen



Beilage:

einen guten Salat mit einer Vinaigrette



Bon appétit

Jana Heyen