



Quiche Lorraine

 Dauer
50 min.

 Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	125 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Eier	3 St.
Salz	
Wasser	5 Esslöffel
Zwiebeln, gelb	3 St.
Speckstreifen	250 g
Schlagsahne	300 ml
Emmentaler gerieben	200 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung

Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kalte Butter ca. 2 cm klein würfeln. In einer Schüssel Butter, Mehl, 1 Ei, Salz und Wasser vermengen und mit den Händen zu einem Teig kneten. Auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig ca. 2 mm dünn ausrollen und in eine flache, gebutterte Kuchenform legen. Teig am Boden und Rand festdrücken, Rand mit einem Messer begradigen und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Speck darin ca. 2 Min. anbraten.

Mit Sahne ablöschen und Temperatur auf niedrige reduzieren. Unter Rühren Käse dazu geben und ca. 2 Min. auf schmelzen lassen. Masse anschließend etwas abkühlen lassen.

In einer weiteren Schüssel 2 Eier verquirlen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Ringe schneiden. Eier und Schnittlauch zur Masse geben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Masse auf den Teig geben und Quiche auf dem Boden des Backofens ca. 25–30 Min. goldgelb backen.

Quiche aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen, portionieren und warm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1119 kcal		
Kohlenhydrate	68 g	Ballaststoff	3 g
Eiweiß	38 g	Fette	76 g