

Aus unserem Kochbuch...

...Quiche Lorraine mit Speck & Lauch

Teig	Belag	Guss
300g Mehl	250g Speck	3 Eier
150g Butter	250g Lauch	300ml Sahne
1 Prise Salz, Muskat	1 Zwiebel	150g Bergkäse gerieben
1 Ei	Salz, Pfeffer, etwas Öl	Salz, Pfeffer

Für den Teig das Mehl mit der Butter, dem Ei, Salz und Muskatnuss zu einem Mürbteig verarbeiten (evtl. etwas Wasser zugeben, wenn nötig) Für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Für den Belag den Speck und die Zwiebel klein würfeln, den Lauch halbieren und dünne Streifen schneiden. Alles zusammen mit etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Die Speck- Lauch Mischung auf dem Teig verteilen.

Für den Guss Eier, Sahne und Bergkäse sowie Salz und Pfeffer miteinander verrühren und über die Speck- Lauch- Mischung geben. Im Backofen bei 160°C ca. 25 Minuten backen