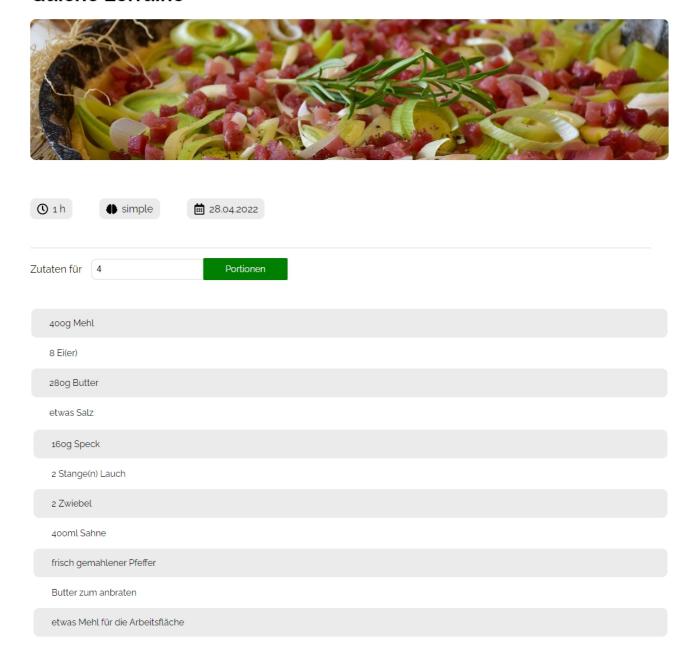
Quiche Lorraine



Zubereitung



Das Mehl auf die Arbeitsfläche oder in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Ein Ei und die Butter mit etwas Salz in die Mulde geben und die Zutaten zu einem Teig kneten. Der fertige Teig sollte für 30 min kalt gestellt werden. Währenddessen den gewürfelten Speck in etwas Butter anbraten und den gewaschenen Lauch und die Zwiebeln zum Speck in die Pfanne geben.

Bestreue die Arbeitsplatte mit etwas Mehl und rolle den Quicheteig aus. Diesen dann in eine Quich- oder Kuchenform geben und fest andrücken. Zum Schluss werden Eier, Sahne, Pfeffer, Lauch und Speck verrührt und in die Quicheform gefüllt. Das ganze bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) für ca. 30 min backen et bon appétit!

Rezept erstellt von



Oda