

# Quiche Lorraine



🕒 1 h

👤 simple

📅 28.04.2022

Zutaten für

4

Portionen

400g Mehl

8 Ei(er)

280g Butter

etwas Salz

160g Speck

2 Stange(n) Lauch

2 Zwiebel

400ml Sahne

frisch gemahlener Pfeffer

Butter zum anbraten

etwas Mehl für die Arbeitsfläche

## Zubereitung

🕒 Zubereitung ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 h

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