

QUICHE LORRAINE

Zutaten für 1 Quicheform:
Zubereitungszeit: ca. 30 min
Backzeit: 50m min
Zeit zum Rasten: ca. 30 min

Teig:

150 g Weizenmehl
150 g Magertopfen
150 g Butter
Salz

Fülle:

150 g Bergkäse
180 g Bauchspeck
1 große Stange Lauch
2 Eier
1 Becher Sauerrahm (250 g)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1. Für den Teig alle Zutaten in der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. In eine Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 bis 60 min im Kühlschrank rasten lassen.
2. Den Lauch halbieren, gut waschen und in feine Streifen schneiden. Den Bergkäse reiben und den Bauchspeck in Streifen oder kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Die zwei Eier und den Sauerrahm dazugeben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles gut untermischen.
Achtung: Mit dem Salz lieber sparsam umgehen, da der Speck und der Käse auch salzig sind!
3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Nudelholz möglichst rund ausrollen. Anschließend den Teig in eine Quicheform drücken und mit einer Gabel leicht anstechen. Die Füllung auf den Teig geben und alles bis zu den Rändern gut verteilen.
4. Nun die Quiche im Ofen für ca. 50 Minuten backen. Ich verwende dazu die Pizzastufe von meinem Multifunktionsdampfgarer und backe meine Quiche bei 230°C. Bei einem normalen Backrohr mit Ober- und Unterhitze bzw. Heißluft die Temperatur einfach reduzieren und nach ca. 45 min einmal nach der Quiche schauen.

Bon Appetit!

Deine friedrosa