

Quiche Lorraine



Zutaten für eine 28 cm Tarte-Form:

Fertigteig für Quiches (ersatzweise Blätterteig aus dem Kühlregal)

Butter zum Einfetten der Form

4 Eier

250 ml Sahne

50 ml Milch

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskat

125 g Schinkenwürfel

1/2 EL neutrales Öl

1. Die Tarte-Form ausbuttern und mit dem Fertigteig belegen. Der Teig sollte ein klein wenig überstehen.

2. Die Schinkenwürfel in einer beschichteten Pfanne in wenig neutralem Öl anbraten und auf dem Teig verteilen.

3. Eier, Sahne und Milch verquirlen. Salzen nur dann, wenn die Schinkenwürfel sehr mild sind. Mit Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebenem Muskat würzen.

4. Den Eierguß in die Form gießen, gleichmäßig verteilen und die Ränder des Teiges nach innen einschlagen.

5. Im vorgeheiztem Backofen bei 200 ° etwa 45-50 min backen. Wenn die Quiche zu dunkel wird: mit Alufolie abdecken.

6. Vor dem Servieren sollte man die Quiche etwa 20-30 min abkühlen lassen.

Variationen:

- 1/2 Lauch (nur das weiße) putzen, in feine Streifen teilen und glasig braten. In die Eiermischung geben.

- 50-100 g Gruyere reiben und in die Eiermischung einstreuen.

- Anstelle eines Teils der Sahne Crème fraîche verwenden.

Hinweise:

Im Original enthält Quiche Lorraine weder Lauch noch Käse.

Als kleines Essen zusammen mit einem Salat servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 100 min, kleine Gerichte, Vorspeisen, Brunch, Partygerichte, kaltes Buffet, französisch

Rezept: Kerstin
Foto: Walter
Stand 22.01.2023