

Quiche lorraine

Zutaten:

70 g kalte Butter
1 Prise Salz
125 g Mehl
3 kleine Zwiebeln
1 Stange Porree (Lauch)
150 g geräucherter durchwachsener Speck in Würfeln
100 g Greyerzer Käse
100 ml Milch
100 ml Schlagsahne
3 Eier (Größe M)
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
Mehl für die Arbeitsfläche, Fett für die Form, Frischhaltefolie

Zubereitung:

1. Für den Teig Butter in kleine Stücke schneiden Butter, Salz, 2-3 Esslöffel Wasser und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie gewickelt ca. 20 Minuten kalt stellen.
2. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Porree waschen und in ca. 1/2 cm breite Ringe schneiden. Speck- und Zwiebelwürfel in einer Pfanne andünsten. Porree zugeben und Pfanne vom Herd nehmen.
3. Käse reiben. Milch, Sahne und Eier verrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen (28 cm Ø). Eine Backform (25 cm Ø) fetten und mit dem Teig auslegen. Teig am Rand andrücken, überstehende Ränder abschneiden. Speck-Porree-Mischung auf dem Boden verteilen. Mit geraspeltem Käse bestreuen. Milch-Sahne-Eier-Mischung gleichmäßig darübergießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C) ca. 30 Minuten goldbraun backen.