

Quiche Lorraine



Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 Kuchenteig
150 g Speck am Stück
oder gewürfelt
1 Lauchstengel
2 Eier
1,5 dl Rahm
Mehl
200 g geriebener Käse
nach Wahl wie
Greizer
Alpkäse oder
Fertigkäsemischung
Salz, Pfeffer, Muskat
Gewürze nach Wahl
Ev. Kümel

Vorbereiten

Kuchenteig auf Blech, das vorher mit Backtrennpapier
belegt wird, ausrollen
Mit Gabel mehrmals den Teig einstechen
Speckwürfel schneiden von ca. 5x5mm
Lauch längs halbieren, waschen und fein schneiden
Eigelbe trennen und in Litermass geben
Eiweiss steif schlagen in sep. Geschirr

Zubereiten

Zuerst Speck in Bratpfanne andämpfen. (So wird kein Oel benötigt!)
Anschliessend Lauch begeben und weiter andämpfen
leicht auskühlen lassen und auf Teigboden verteilen
Eigelbe mit dem Rahm verquirlen und würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat
oder Gewürze nach Wahl
1 gestrichener Esslöffel Mehl begeben und verrühren
Den geriebenen Käse darunterziehen
Die Eiweissmasse unter die Käse-Eigelb Mischung ziehen
Die Masse über den Lauch und die Speckwürfel giessen und
gleichmässig verteilen, ev. Glattstreichen

Den Quiche-Lorraine auf der untersten Rille bei 200 Grad Unter- /
Oberhitze ca. 30 - 40 Min. backen

Leicht abkühlen lassen, schneiden und auf kaltem Teller zusammen
mit grünem Salat nach Wahl servieren
Nach belieben zB Kümel darüber streuen