

WIR KOCHEN MIT DIR

QUICHE LORRAINE

Zutaten für 4 Personen



DU BRAUCHST DAZU:

Teig: 250 g Mehl, 100 bis 125 g Butter, eine Prise Salz, evtl. Wasser (ca. 5 cl)
Belag: 200 g Speck gewürfelt (oder gekochten Schinken), 200 g Crème fraîche, 3 Eier, Salz und Pfeffer, (wer mag: 100 g geriebenen Käse)

UND SO GEHT'S:

Die Zutaten für den Teig dürfen nicht frieren (Zimmertemperatur).

Mehl, Salz und Butter in eine Schüssel geben und verkneten.

Falls der Teig zu bröselig ist, gib ein bisschen Wasser hinzu.

Aber Vorsicht: nicht zu viel sonst wird er wie Gummi und lässt sich nicht ausrollen. Den Teig in Folie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen, anschließend den Teig ausrollen und in eine runde Form (28 cm) legen.

Stelle den Ofen auf 180° C ein – so läuft er sich schon mal warm.

Crème fraîche mit Eier, Pfeffer und Salz verquirlen. Speck oder Schinken und falls du magst den Käse unterrühren.

Alles auf den Teig in der Form geben und ab damit in den Ofen. Für ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



BON APPÉTIT
vertbaudet

