

Rezept Quiche Lorraine

Zutaten:

Für den Teig:

200g Mehl

3El Wasser

Salz

150g Butter

Semmelmehl

Für den Belag:

15g Schinkenspeck

250g Emmentaler

1/8l saure Sahne

4 Eier

3El gehackte Petersilie

1 Tl Paprika

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und ein Loch hinein drücken, Wasser und Salz hinzufügen und alles gut verkneten. Butter in Flöckchen darüber verteilen und zu einem glatten Teig kneten.

45 Minuten ruhen lassen, den Teig dann ausrollen und in eine gefettete Form auslegen mit einem 2 – 3 cm hohen Rand. Boden mit Semmelmehl bestreuen, Speck und Käse in kleine Würfel schneiden. Sahne mit den Eiern verquirlen, die Speck und Käse Würfel, Petersilie und Paprika hineinmischen.

Die Masse auf den Teig verteilen und glatt streichen. Die Quiche 35 – 45 Minuten bei 220 Grad backen.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)