



Quiche Lorraine

250 g Kuchenteig oder 1 bereits ausgewalzter Teig
1 große Zwiebel
1 Essl. Butter
50 g Speckwürfelchen
150 g rezenten Gruyere
3 Eier
1.5 dl Rahm
1.5 dl Milch
Salz, Pfeffer,
1 Prise Muskat
4 Scheiben Bratspeck (fakultativ)

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund auswallen.

Ein Kuchenblech von etwa 25 cm Durchmesser oder 8 kleine Förmchen von 6-8 cm Durchmesser ausbuttern.

Teig darin auslegen und mit einer Gabel dicht einstechen.

Kühl stellen.

Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden und in der Butter goldgelb dünsten, Speckwürfelchen beifügen und kurz mitbraten. Ausgelaufenes Fett abtupfen.

Speck-/Zwiebelmasse auskühlen lassen.

Käse entrinden und klein würfeln. Gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Die Zwiebel-/Speckmischung ebenfalls darüber verteilen.

- Für den Guss: Eier, Rahm und Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Auf die Füllung gießen und den Kuchen eventuell mit Speckscheiben belegen.

- Die Quiche im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während 35-40 Minuten backen.

Für die kleinen Quiches gilt eine Backzeit von 25-30 Minuten.

Zu dieser Quiche drängt sich ein grüner Salat fast auf.