Rezept

Herzhafte Quiche Lorraine

Ein Rezept von Herzhafte Quiche Lorraine, am 27.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
	Salz
200 g	Räucherspeck
200 g	Schmand
	Pfeffer
1 EL	Öl
	Fett für die Form
140 g	kalte Butter
2	Zwiebeln
100 g	Gruyère (am Stück)
4	Eier
	frisch geriebene Muskatnuss
	Quiche- oder Springform (28 cm Ø)
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit der Butter in kleinen Stücken, 1/2 TL Salz und 50 ml kaltem Wasser rasch verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kühl stellen.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Speck ohne Schwarte ebenfalls fein würfeln.

3. Den Käse reiben. Den Schmand mit den Eiern verquirlen. Den Käse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebeln darin anbraten, bis beides leicht gebräunt ist.

5. Die Quiche- oder Springform einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig ausrollen, die Form damit auslegen und dabei einen 2-3 cm hohen Rand formen.

6. Die Speck-Zwiebel-Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und die Eiercreme darübergießen.

7. Die Quiche im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und die Masse gestockt ist.