



KLASSISCHE QUICHE LORRAINE

So geht's:

Zutaten:

Boden:

- 200 g Mehl
- 90 g kalte Butter
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 2 EL Wasser

Füllung:

- 300-400g Speckwürfel
- Butter zum Anbraten
- 1 Stange Lauch
- 3 Eier
- 100g geriebenen Käse
- 100g Creme Fraiche
- 200g Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 2 Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben, dabei die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und mit einem Knethaken-Aufsatz verrühren. Zum Schluss mit den Händen kneten und eine glatte Kugel formen und 10min kühlen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass der Teig größer ist als die Quiche-Form. Den Teig vorsichtig in die gefettete Form legen und festdrücken. Mit einem Messer den überstehenden Teig am Rand abschneiden und mit der Gabel ein paar Löcher in den Boden pieksen. Wer keine Form mit Heheboden hat, dem empfehle ich ein 5cm-breiten Streifen Backpapier in die Form zulegen, der an beiden Seiten übersteht, so lässt sich die Tarte später ohne Probleme herausheben.
- 3 Ein Backpapier auf den Boden geben und Linsen, Reis o.ä. darauf geben. Nun den Boden für 10 min in den Backofen geben (sogenanntes Blind Backen). Aus dem Ofen holen und das Backpapier samt Reis o.ä. entfernen.
- 4 Die Stange Lauch waschen, die äußersten Blätter entfernen und den Stamm in kleine Ringe schneiden. In einer Pfanne etwas Butter zum Anbraten erwärmen, den Lauch und die Speckwürfel dazugeben und mit anbraten. In einer Rührschüssel Creme Fraiche, Sahne und Eier miteinander verrühren, die Gewürze zugeben und anschließend den geriebenen Käse unterheben.
- 5 Dann den Lauch und den Speck dazugeben, alles miteinander vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben. Für ca. 45-50 min backen, sodass eine goldbraune Backfarbe entsteht. Abkühlen und dann erst aus der Form nehmen.

