

Quiche Lorraine

Für 4 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	1 Ei	1 Prise Salz
110 g kalte Butter	2 EL kaltes Wasser	

Für die Füllung:

200 g geräuch., magerer Bauchspeck	200 g Gruyère)	4 Eier
150 g Crème fraîche	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat		

zusätzlich:

Butter	Mehl
--------	------

Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Ei und Salz hineingeben. Die Butter in kleine Stücke schneiden, auf den äußeren Mehtrand geben und mit einer Gabel alles vermischen.

Dann das eisgekühlte Wasser zugeben und alles zügig zu einer glatten Teigkugel kneten.

Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und in Pergamentpapier einwickeln. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen.

Für die Füllung den Speck fein würfeln, den Käse reiben.

Eier mit Crème fraîche verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Quicheform (ca. 32 cm Durchmesser) mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte auswellen und in die gefettete Form legen. Den Speck darauf verteilen, den Käse über den Speck streuen und die Eier-Crème fraîche darüber geben und gut über den ganzen Kuchen verteilen.

Die Quiche im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Tipp: Falls die Oberfläche zu schnell bräunt, die Quiche mit etwas Backpapier bedecken und weiterbacken.

Gebackene Quiche in der Form kurz etwas stocken lassen, dann aus der Form heben und servieren. Dazu passt gut ein Blattsalat mit Vinaigrette

Otto Koch am 25. Juli 2019