



Herzhafter Speckkuchen mit knusprigem Mürbeteig



Zutaten

Für den Teig:

250 g	Mehl
125 g	kalte Butter
1	Ei (Größe M)
1/2 TL	Salz
1	Tarteform

Für die Füllung:

1	Zwiebel
1/2 Stange	Lauch
100 g	Speck, gewürfelt
1 EL	Öl
200 ml	Sahne
2 EL	Crème Fraîche
4	Eier (Größe M)
100 g	Bergkäse
1 Prise	Muskatnuss
1/2 TL	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Backzeit + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 1315 kJ, 314 kcal, 19 g Kohlenhydrate, 9,8 g Eiweiß, 23 g Fett, 0,15 mg Cholesterin, 1,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Quiche Lorraine ist ein echter französischer Klassiker aus dem Raum Lothringen. Bei der Quiche Lorraine handelt es sich um eine Art herzhaften Kuchen, welcher mit Speck, Lauch und einer Ei-Sahne-Mischung gefüllt wird. Die Basis für die Quiche Lorraine bildet ein selbstgemachter Mürbeteig aus Mehl, Butter, Ei und Salz. Für die Füllung der Quiche wird einfach nur Speck, Lauch und Zwiebeln in einer Pfanne angebraten und anschließend mit Sahne, Eiern und Crème Fraîche vermergt. Eine ordentliche Portion Käse darf bei unserer Quiche Lorraine auf gar keinen Fall fehlen, weshalb wir auch noch geriebenen Bergkäse in die Füllung unserer Quiche Lorraine gegeben haben. Nun verteilst du deinen Teig in einer Tarteform und gibst die Lauch-Sahne-Mischung darüber. Du solltest unser Rezept für Quiche Lorraine unbedingt ausprobieren, es ist super einfach und schmeckt wirklich mega lecker! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst gibst du das Mehl in eine Schüssel. Dann die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Ei und Salz zum Mehl geben. Alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Step 2:

Während der Teig im Kühlschrank ist, kannst du für die Füllung die Zwiebel schälen und den Lauch waschen. Dann kannst du den Lauch in Ringe und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und als erstes den Speck darin anbraten. Dann gibst du die Zwiebel und den Lauch hinzu und dünstest beides kurz an. Die Masse anschließend abkühlen lassen.

Step 3:

Im nächsten Schritt kannst du Sahne und Crème Fraîche mit den Eiern in einer Schüssel verrühren. Dann den Speck, die Zwiebel und den Lauch zur Sahne-Mischung geben und den Käse hineinreiben. Die Masse gut vermischen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Step 4:

Jetzt kannst du den Ofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Anschließend hebst du ihn in die Form und drückst den Teig mit den Fingern am Rand fest. Schaut der Teig über den Rand hinaus, kannst du den Rest abschneiden. Nun mit einer Gabel ein paar Löcher in den Boden stechen, damit sich keine Luftlöcher bilden.

Step 5:

Anschließend gießt du die Füllung auf den Quiche-Boden und verteilst alles gleichmäßig. Jetzt kommt die Quiche für ca. 30 Minuten in den Ofen. Bevor du die Quiche anschneidest, solltest du sie kurz abkühlen lassen.