

Quiche Loraine

Zutaten

Teig:

100 g Mehl
50 g Butter
1 Eidotter
1 EL Obers

Überguss:

50 ml Obers
50 ml Milch
1 Ei

Weiteres:

Salz
Muskatnuss

Weiteres:

Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Fülle:

80 g Zwiebel
80 g Lauch
80 g Hamburger Speck
1 TL gehackte Petersilie
1 EL Butter

Weiteres:

Salz
Pfeffer



Arbeitsbeschreibung

Teig:

Alle Zutaten schnell zusammenkneten und mit Frischhaltefolie abdecken. Es besteht die Gefahr, dass es brandig wird. An einer kühlen Stelle 15 Minuten rasten lassen. Ausrollen und eine Tortenform damit auslegen.

Fülle:

Speck in feine Würfel schneiden, Zwiebel und Lauch hingegen in feine Streifen schneiden. Danach Butter zergehen lassen, Speck darin anschwitzen, Zwiebel und Lauch dazugeben und etwa 5 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer, Muskatnuss und gehackter Petersilie würzen. Abkühlen lassen.

Überguss:

Alle Zutaten in einer Schüssel mit Schneebesen verrühren.

Ausfertigen:

In den mit Teig ausgelegtem Tortenreifen die Fülle verteilen, den Überguss darüber geben und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220°C ca. 30 Minuten backen. Schlussendlich abkühlen lassen und servieren.

Hinweis

Mit Sauerrahm oder Schnittlauchsauce servieren.