

QUICHE LORRAINE

mit Lauch & Käse

ZUTATEN (12 Stücke)

1 Quiche-Teig (Kühlregal)
1 Zwiebel
2 Stangen Lauch
2 EL Butter
150 g Speckwürfel
200 g Sahne zum Kochen
4 Eier
100 g geriebener Käse
(Berg oder Emmentaler)
1/2 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Quiche-Form mit Butter einfetten und den Teig hineingeben. Zwiebel klein würfeln, Lauch in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck anbraten, dann Zwiebeln und Lauch zugeben und 5 Minuten andünsten.

Sahne und Eier verquirlen. Zwiebel-Speck-Mischung und geriebenen Käse unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Füllung auf dem Teig verteilen und die Quiche 35-40 Minuten backen.



Dominik oder Herr Wennberg
Kfz-Mechatroniker



©Adobe Stock/#62652726