



Quiche Lorraine

Was dem Italiener seine Pizza, ist dem Franzosen seine Quiche.

FEINE KÜCHE gibt unter den Belag noch frisch geschnittene Frühlingszwiebeln. Das macht die Quiche noch herzhafter.

Für 1 Quiche (28 cm Ø)

ZUTATEN :

GRUNDTEIG :

250 g Mehl
 ½ TL Salz
 130 g Butter (kalt)
 1 Ei (Kl. M)
 3 EL Milch
 Mehl zum Bearbeiten
 Butter für die Form
 Hülsenfrüchte zum Blindbacken

BELAG :

180 g luftgetrockneter durchwachsener Speck
 50 ml Weißwein
 70 g mittelalter Gouda
 70 g Gruyère
 2 Frühlingszwiebeln
 3 Bio-Eier, (Kl. M)
 250 ml Sahne
 Salz
 Pfeffer
 Muskat

1 Grundteig: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden, dazugeben und mit den Fingerspitzen unter das Mehl reiben. Ei und Milch zugeben und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2 Quiche-Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (32 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete Tarteform (28 cm Ø) mit dem Teig auslegen, dabei den Rand gut andrücken. 30 Minuten kalt stellen.

3 Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der mittleren Schiene 15 Minuten vorbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere 10 Minuten backen.

4 Für den Belag den Speck in ca. 2 mm dicke Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen und stark einkochen. Speck in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

5 Gouda und Gruyère grob reiben und mit dem Speck mischen. Der Speck muss abgekühlt sein, damit sich der Käse gut mischen lässt. Eier und Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Speck-Käse-Mischung auf dem Quiche-Boden verteilen, mit Eiersahne übergießen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene 30 –35 Minuten backen. Die Quiche aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten auf einem Tortengitter ruhen lassen, damit sie sich setzt und aus der Form lösen lässt. Aber unbedingt warm servieren,

6 Mit mildem luftgetrockneten Schinken ist die Quiche noch besser als mit Speck. Dazu schmeckt ein frischer Weißwein.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com