



## Quiche Lorraine

Es wird noch immer darüber gestritten, ob das Rezept für die Quiche Lorraine aus Lothringen oder aus dem Elsass stammt, dass sie gut schmeckt, darüber ist man sich in beiden Regionen einig. Sie besteht aus Speck, der mit Rahm und Ei vermischt auf einem Boden aus Mürbeteig gebacken wird. Die Zugabe von Käse und Zwiebel entspricht vermutlich eher der elsässischen Variante.

Zusammen mit einem Salat gibt sie eine gute Hauptmahlzeit, ein kleines Stück davon ist aber auch als Vorspeise nicht zu verachten. Sie muss nicht ganz heiss serviert werden, auch lauwarm schmeckt sie gut.

### Zutaten (Backblech ø 22cm)

Mürbeteig mit Ruchmehl (Rezept von da)  
150g Kochspeck in Tranchen  
100g Gruyère  
1 kleine Zwiebel  
2,5dl Vollrahm (oder Milch-Rahm gemischt)  
2 Eier  
Muskatnuss  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Speck in ca. 1-2cm breite Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und längs zur Schale in schmale Spalten schneiden. Beides zusammen in einer Bratpfanne ohne Fettzugabe ca. 5 Minuten anrösten. Der Speck sollte dabei nur leicht braun und glasig werden. Auskühlen lassen.

Mürbeteig vorab von Hand etwas flachdrücken, danach zwischen zwei Haushaltfolien auf ca. 3-4mm Dicke auswallen. Obere Folie abziehen und mit Hilfe der unteren Folie

auf das Backblech hieven. Rand mit den Fingern nachformen und mit einer Gabel leicht eindrücken, damit ein feines Muster entsteht. Teigboden mit der Gabel ein paar mal einstechen. Teig bis zum Befüllen im Kühlschrank zwischenlagern.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eier und Vollrahm miteinander verquirlen. Speck zugeben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Gruyère in kleine Würfelchen schneiden und auf dem Teigboden verteilen. Speck-Eierguss darüber giessen.

Im unteren Drittel des Ofens 25 Minuten backen.



*Teig zwischen zwei Haushaltfolien auswallen*



