Artikel vom 28.09.2016 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:49 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/39-quiche-lorraine

39 - Quiche Lorraine



Foto: www.1000rezepte.de

Zutaten (für 4 Personen):

200 g Weizenmehl (Type 405),
100 g Butter,
1 Eigelb,
1/2 TL Salz,
2 EL Eiswasser,
250 g geräucherter durchwachsener Speck,
1 EL Butter,
200 g Emmentaler (gerieben),
300 ml Sahne,
4 Eier,
Pfeffer,
Muskatnuss,
1 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian),
Hülsenfrüchte zum Blindbacken.

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Butter, Eigelb, Salz und Eiswasser hineingeben. Die Zutaten grob vermengen, dann zu feinen Krümeln hacken. Mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten, zur Kugel formen, in Folie wickeln, 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Teig etwas größer als die Quicheform ausrollen, in die ungefettete Form legen. Den Rand andrücken, überstehenden Teig abschneiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, Stück Backpapier auf den Teigboden in die Form legen, die Hülsenfrüchte darauf verteilen, den Boden in 15 Minuten backen. Form aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Für den Belag den Speck würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Speckwürfel darin leicht bräunen, herausnehmen, abkühlen lassen. Den Backofen auf 175 °C herunterstellen. Den Käse reiben. Sahne, Eier, Käse, Gewürze und Kräuter zufügen, gut verrühren. Den Speck auf dem Boden verteilen, die Sahne-Eier-Käse-Mischung darüber gießen. Quiche im Ofen 35 bis 40 Minuten backen.