



CHEFKOCH.DE

Quiche Lorraine - der Klassiker

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Mulde in die Mitte drücken und ein Ei hineingeben. Eiskalte Butter ebenfalls in die Mulde reiben und eine Prise Salz hinzufügen. Alle Zutaten schnell zu einem Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. kalt stellen.

Gewürfelten Speck in ein wenig Butter anbraten. Porree schneiden und mit den Zwiebelwürfeln zum Speck in die Pfanne geben. Währenddessen den Mübeteig mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ausgerollten Teig in eine Quicheform geben und festdrücken. Eier und Sahne gemeinsam mit Pfeffer, Porree, Zwiebeln und Speck in einer Schüssel verrühren und anschließend auf den Teig geben. Für 35 Min. in den vorgeheizten Ofen (180°C, Ober-/Unterhitze) geben.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 35 Min.
Ruhezeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Mehl
160 g	Butter, eiskalte
1	Ei(er)
1 Prise(n)	Salz
100 g	Speck, gewürfelte
etwas	Butter, zum Anbraten
1	Zwiebel(n), gewürfelt
1 Stange/n	Porree
4 große	Ei(er)
250 ml	Sahne
1 Prise(n)	Pfeffer
etwas	Mehl, für die Arbeitsfläche

Verfasser: Chefkoch-Video