

Quiche Lorraine

Mürbteig:

150 g Dinkelmehl Typ 630
1/2 TL Salz
75 g sehr kalte Butter
1 Ei

Zutaten für die Füllung:

2 Schalotten
1 EL Speiseöl
100 g Speckwürfel
200 g Crème fraîche
100 g Sahne
3 Eier
100 g Käse (Gruyere,
Emmentaler, Gouda, oder
Bergkäse)
1 EL Majoran
1 TL Salz
3 Prisen Pfeffer



Zubereitung:

Mehl und Salz mischen. Kalte Butter in Würfel schneiden und mit dem Ei zum Mehl geben. Schnell mit kalten Händen zu einem glatten Teig kneten. Je nach Konsistenz etwas kaltes Wasser zugeben (Thermomix 20 Sek./Stufe 4). Teig zu einem Quadrat formen, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 15 min kalt stellen.

Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schalotten schälen und kleinschneiden. Öl in der Edelstahl-Antihaftpfanne erhitzen und Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Speckwürfel zugeben. Solange braten bis die Zwiebeln eine leichte Farbe bekommen. Zur Seite stellen. Crème fraîche, Sahne und Eier mit dem Schneebesen in der Nixe glatt rühren. Käse reiben und mit Gewürzen zur Crememasse geben. Zwiebelmasse unter die Käsecreme rühren.

Mürbeteig mit dem Teigroller in die runde Ofenhexe oder Stoneware rund rollen, dabei einen kleinen Rand hochrollen. Den Mürbeteig mehrmals mit dem Gebäckwerkzeug einstechen. Füllung auf dem Boden verteilen und in ca. 20 Minuten goldbraun fertig backen.

Verwendete Produkte: runde Ofenhexe, Teigroller, Microplane grobe Reibe, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN