Quiche Lorraine

Die Quiche Lorraine ist eine pikante Version der berühmten Spezialität aus Frankreich. Die Zubereitung des Rezepts erfordert etwas Zeit, aber es lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

250 g	Mehl
130 g	Butter
5 Stk.	Eier
250 ml	Schlagobers
3 EL	Milch
260 g	Wurstaufschnitt
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Quiche Lorraine** ist ein Klassiker der französischen Küche. Mehl mit etwas Salz vermischen und die in kleine Stücke geschnittene Butter unterkneten, bis ein bröseliger Teig entsteht. Ein Ei und Milch hinzufügen und wieder kneten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen und ca. 1 Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Wurstaufschnitt in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Eier mit dem Schlagobers verrühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Eine Tarte-Form mit weicher Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die Form legen.

3. Leicht andrücken und dabei darauf achten, dass auch der Rand mit Teig bedeckt ist. Mit einer Gabel mehrmals in den Teigboden einstechen und erneut kühl stellen.

4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Wurstwürfel und die Eier-Masse

gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Ca. 30 Minuten lang im Backofen backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und in Tortenstücke schneiden.

Tipp

Zu Quiche Lorraine schmeckt frischer Tomatensalat und ein leichter Weißwein.