

Quiche Loirrairie

Was brauche ich

200 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
½ TL Salz
etwas Wasser
200 g Rahm
3 Eier
weisser Pfeffer
200 g Emmentaler Käse
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Zucchini
2 Tomaten
150 g Speck

Wie gehe ich vor

Aus Mehl, Butter oder Margarine und Salz mit etwas Wasser einen Mürbeteig zubereiten. Diesen 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Lauch putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden und mit Zwiebelringen 5 Minuten andünsten.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auswallen und in eine (gefettete*) Springform legen. * je nach Springform.

Gewürfelten Speck, evtl. kleingeschnittene Zucchini und Tomaten und andünsteten Lauch und Zwiebeln auf dem Teig verteilen.

Rahm mit Eiern verquirlen, mit weissem Pfeffer würzen, dann mit dem Käse vermengen und ebenfalls in die Form geben.

Bei 200 Grad 40 Minuten backen. Wird der **Quiche** oben zu braun, mit Alufolie abdecken.

Tipp: Frischer Pizzateig geht auch

Passt hervorragend nach einer Côte du Rhône Degustation.