

Quiche Lorraine



Zubereitung (4 Personen)

1 runder Kuchenteig
1 Stange Lauch (ca 400g)
1 Zwiebel
150 g Speckwürfeli (vegetarisch: etwas Brokkoli)
3 Eier
3 dl Halbrahm

- Zwiebel und Lauch würfeln
- gewürfelten Speck in ein wenig Butter anbraten
- Lauch- und Zwiebelwürfel zum Speck in die Pfanne geben und ca. 5 Min weiterbraten
- Eier und Rahm mit 0.5 TL Salz, Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren
- Lauch, Zwiebeln und Speck dazugeben
- Kuchenteig in eine Quicheform geben und am Rand festdrücken
- Lauchmasse auf den Teig geben
- in vorgeheiztem Ofen in der unteren Hälfte bei 220 Grad 30 Minuten backen