

Quiche lorraine

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
300	g	Weizenmehl
150	g	Butter
30	g	Milch
1	TL, gestr.	Salz
1		Zwiebel
100	g	Speck, durchwachsen
250	g	Champignons
3		Eier
150	g	Milch
		Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Portionen: 4

Zubereitung

Mehl, Butter, Milch und Salz zu einem Mürbeteig verarbeiten. Eine Spring- oder Quicheform ausfetten und den Teig darin auswalken, die Ränder dabei etwa daumenbreit hochziehen.

Zwiebeln und Speck würfeln, Champignons in Scheiben schneiden und den Teig damit belegen.

Eier in ein Gefäß aufschlagen, mit Milch auffüllen, würzen und über den belegten Teig geben.

Quiche im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30 Minuten backen.

[Ofen](#), [Klassiker](#), [Speck](#), [Eier](#)

From:

<https://matthias.moorkamp.info/> - **Swap Space**

Permanent link:

https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:quiche_lorraine

Last update: **2023/10/11 20:09**

