# 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**