

Quiche lorraine

Zutaten

| Menge | Einheit | Bezeichnung |
|-------|------------|--------------------------|
| 300 | g | Weizenmehl |
| 150 | g | Butter |
| 30 | g | Milch |
| 1 | TL, gestr. | Salz |
| 1 | | Zwiebel |
| 100 | g | Speck |
| 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](#)

From:

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

Permanent link:

https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:quiche_lorraine?rev=1696175595

Last update: **2023/10/01 17:53**

