

Quiche Lorraine

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } );
```

Wer kennt ihn nicht, den lothringischen Zwiebel / Speckkuchen und isst ihn immer wieder gerne

Zutaten

- Für eine 28 cm Springform / geriebenen Mürbeteig aus :
 - 150 g Mehl
 - 100 g Butter
 - 1 Ei
 - Etwas Wasser, Salz
- Für die Auflage:
 - 500 ml Becher Sahne
 - 500 ml ganze Eier (Gleiche Menge)
 - 300 g geschälte Zwiebeln
 - 60 - 80 g magerer Speck in Streifen
 - 40 g geriebenen, würzigen Bergkäse (z. B. Gyrerzer, Appenzeller o. Ä.)
 - Etwas Crème Fraiche
 - Gewürze wie Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung des Mürbeteigs:

Schritt2

Die weiche Butter mit Mehl, Salz, Wasser und dem Ei ähnlich der Streuselherstellung verkneten. 30 min. "ruhen" lassen und die Backform bestücken. Für ca. 20 min bei 180° C "blind" vorbacken.

Schritt3

Die Füllung / Auflage:

Schritt4

Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, 4 - 5 min. anschwitzen und etwas auskühlen lassen.

Schritt5

Die Sahne mit den ganzen verquirlten Eiern zu gleichen Teilen, verquirlen, salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt6

Sahne und Zwiebeln mischen und auf den Boden verteilen.

Schritt7

Die Speckstrefen kross in einer Stielpfanne ausbratenbraten; heraus nehmen und auf dem Kuchen verteilen.

Schritt8

Noch einmal ca. 30 - 35 min. bei 180° C zu Ende backen.

Schritt9

In den letzten 10 min. der Backzeit, etwas Crème Fraiche auf der Oberfläche verteilen und mit Käse bestreuen.

Schritt10

In beliebig große Stücke schneiden, warm servieren.

Schritt11

Dazu empfehle ich einen Kräuter Dip aus:

Schritt12

Cremè fraiche, gehackten Käuern nach der Jahreszeit, etwas Senf,

Schritt13

Olivenoel, Salz und Pfeffer eventuell etwas Zucker.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** bergkäse, mürbeteig, royal, warmer snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quiche-lorraine/>