

Quiche Lorraine

Rezept vom Reibeteig nehmen hier in der Sammlung. Hier wird nur noch der Belag und der Guss aufgeführt und die Herstellung.

Zutaten:

200g Schinken roh fein gewürfelt oder Bauchspeck

200g Käse gerieben (Edamer oder Gouda)

250g Milch

150g Sahne fl. 2 Eier ca. 300g Reibeteig (ich würze ihn dann mit etwas

Curry, Pfeffer und Paprika)

Gewürze: Paprika, Pfeffer

Anleitung:

Den Ofen auf 180°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Ein Backblech dünn mit dem Reibeteig auslegen (ca. 3 mm max. Dicke) und so hoch wie das Blech.

Denn gewürfelten rohen Schinken/Bauchspeck auf dem Teig verteilen, dann den Käse gleichmäßig drüber streuen.

Sahne, Milch, Eier und nach Wunsch Paprika (etwas), Pfeffer und etwas Curry (bitte nicht zu viel, es darf icht vorschmecken) gut miteinander verrühren. **Salz ist nicht notwendig, denn Schinken und Käse haben genug Salz.**

Dann den Guss dünn mit Paprikapulver bestäuben und die Quiche in den Ofen schieben.

Backzeit beträgt ca. 25 min, aber bitte nach 20 min mal die Farbe checken und das Blech etwas schütteln. Sollte die Masse noch recht stark wackeln ist die Quiche noch nicht durchgebacken. Die Quiche muss aber nicht ganz fest werden.

Wenn sie fertig ist für ca. 10 min auskühlen lassen, dann schneiden und noch leicht warm servieren.