

Quiche Lorraine (Lothringer Specktorte)

Rezept-Info:

Personenzahl:	6 - 8 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	45 – 80 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

125 g	Butter	200 g	Mehl
3 El.	Wasser		Salz, Pfeffer
1 El.	ger. Emmentaler	500 g	gek. Schinken
100 g	rohen Schinken	3	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe	1 El.	geh. Petersilie
1 El.	Schnittlauchröllchen	200 g	ger. Emmentaler
6	Eier	250 ml	Sahne

Zubereitung:

Butter, Mehl, Wasser, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer und 1 El. Emmentaler zu einem Mürbeteig verkneten, in eine gefettete Springform geben. Den gekochten und den rohen Schinken würfeln, die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe zerdrücken. Die Schinkenwürfel, die Zwiebel, die zerdrückte Knoblauchzehe, die Petersilie, die Schnittlauchröllchen und 200 g Emmentaler vermengen, auf den Boden geben. Die Eier mit der Sahne verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Füllung gießen. Ober- und Unterhitze 190 °C, Einschubebene 2, 50-60 Min. Heißluft 160 °C, Einschubebene 2, 50-60 Min. Stark- u. Pizzabacksystem, 160 °C, Einschubebene 1, 45-55 Min. Dazu: Blattsalat
Hinweis: Bei Wahl der Funktionen „Heißluft“ oder „Ober- Unterhitze“ sollten Sie den Mürbeteigboden ca. 20 Min. vorbacken.