

Wir servieren  
Ihnen Kuchen  
für Gourmets

*La Cuisine*  
**KÜCHENSTUDIO**

74889 Sinsheim  
Lange Straße 22  
Tel. 07261-13010

## 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.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. [www.lacuisine.de](http://www.lacuisine.de)