AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	80 Min.	ganzjährig	Frankreich

QUICHE LORRAINE



Rezept: Manu Feildel. Bon appétit! Dorling Kindersley 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Diese französische Spezialität stammt aus Lothringen. Nur warm serviert kommen Geschmack und Konsistenz zur Geltung, auch im Sommer. Die Quiche Alsacienne enthält zusätzlich Zwiebeln.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Mürbeteig, rund 24 cm	1 dl	Milch
20 g	Butter	1 dl	Vollrahm
100 g	Speckwürfel	1 Pr	Muskatnuss, gemahlen
1	Ei	50 g	Greyerzer, gerieben
1	Eigelb	2 Zw	Thymian
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Boden der Backform mit Backpapier belegen. Rand ausbuttern. Mürbeteig in die richtige Form drücken. Mürbeteig lässt sich schlecht auswallen. Mind. 30 Min. kühl stellen.
2. Backofen auf 180° C vorheizen. Teig gut 15 Min. blindbacken. Auf Backgitter etwas abkühlen lassen.
3. Temperatur des Backofens auf 200° C erhöhen. In einer Bratpfanne den Speck unter Rühren goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Ei, Eigelb, Milch, Rahm, Muskat, einge Thymianblättchen, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Käse und Speck unterrühren und die Mischung auf den Teigboden giessen und 20 Min. backen, bis die Masse gerade gestockt ist.

TIPP: Es lohnt sich den *Mürbeteig* selbst zu machen. Mit Thymianblättchen bestreuen.