

Quiche Lorraine

Teig: 200g Mehl

70g Butter

50g Wasser

½ Teelöffel Salz

Alles kneten, in eine Springform sowie den Rand hoch drücken.

Belag: 250g gekochter Schinken

4 Eier

300 ml Schlagsahne

½ Teelöffel Pfeffer

½ Teelöffel Salz

300g geriebener Gouda / Emmentaler

Springform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen und in die Form mit Rand drücken.

Schinken in Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen.

Das Eigelb mit Salz, Pfeffer und Sahne verquirlen, anschließend den geriebenen Käse drunter heben.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen und ebenfalls unter die Ei-Käse-Masse heben. Die fertige Füllung auf dem Schinken verteilen.

Zum fertig backen bei 175° Grad für ca. 1 Stunde in den Ofen legen, falls es oben zu dunkel wird mit Alufolie abdecken.

Ich finde dazu passt super ein Salat nach Wahl.

Guten Appetit!

