



Quiche Lorraine

Zutaten

Boden

250 g Mehl
½ TL Salz
130 g kalte Butter
1 Ei
3 EL Milch
Butter für die Form
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Füllung

180 g luftgetrockneter,
durchwachsener Speck
50 ml Weißwein
70 g mittelalter Gouda
70 g Gruyère
3 Eier
250 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Muskat
etwas Schnittlauch

Zubereitung

Das Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden, dazugeben und mit den Fingerspitzen unter das Mehl reiben. Das Ei und die Milch hinzugeben und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Den Quiche-Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen. Eine gefettete Tarteform mit dem Teig auslegen, dabei den Rand hochziehen und gut andrücken. Erneut für ca. 30 Minuten kalt stellen.

Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene 15 Minuten vorbacken. Die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und weitere 10 Minuten backen.

Für den Belag den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Speck in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Währenddessen den Gouda und Gruyère grob reiben und mit dem Speck mischen. Dieser muss abgekühlt sein, damit sich der Käse gut mischen lässt. Die Eier und Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Speck-Käse-Mischung auf dem Quiche-Boden verteilen, die Eier-Sahne-Mischung darüber gießen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Gas 2–3, Umluft 160 °C) auf der untersten Schiene 30–35 Minuten backen. Die Quiche aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten auf einem Tortengitter ruhen lassen, damit sie sich setzt und aus der Form lösen lässt.

Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.