

Quiche Lorraine

Zutaten

1 Pizzateig
150 g gekochter und 150 g
roher Schinken oder 300 g
magerer Speck
3 Eier
200 g Crème fraîche
200 g Emmentaler, nicht zu
fein gerieben
Salz, Pfeffer
1/2 Knoblauchzehe
Butter



Zubereitung

Pizzateig ausrollen und ins ausgebutterte Blech legen, Rand hochziehen. Schinken bzw. Speck und Zwiebeln fein würfeln. Butter in der Pfanne schmelzen, Zwiebeln darin andünsten, Schinken dazugeben. (Wenn Speck verwendet wird, etwas länger andünsten).

Knoblauchzehe schälen und gepresst zufügen. Crème fraîche dazugeben. Bei milder Hitze köcheln lassen. 3 Eier verrühren und in die Masse einrühren. Salzen, pfeffern.

Masse gleichmäßig auf Teig verteilen, mit Löffel glatt streichen Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen bis der Käse vollständig geschmolzen ist und schön Farbe angenommen hat bzw. der Teig knusprig ist.