

## Quiche Lorraine

### Zutaten

#### Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 160 g kalte Butter
- Prise Salz
- **Alternativ:** Fertigteig aus der Kühltheke

#### Für die Füllung:

- 4 Eier
- 100 ml Sahne
- 200 ml Creme fraiche
- 200 g Speck
- 1 Schalotte
- 2 Bund Frühlingslauch
- Salz und Pfeffer
- Muskat

### Zubereitung

1. Mit dem Teig anfangen. Das Mehl zu einem kleinen Haufen formen, eine kleine Mulde machen und das Ei + eine kleine Prise Salz hineingeben. Jetzt die Butter am besten mit einer groben Reibe darüber verteilen und alles zusammen zu einem Teig kneten. Den Teig in Glassichtfolie wickeln und mindestens für eine halbe Stunde kaltstellen.
2. Weiter geht es mit dem Belag. Den Speck in einer Pfanne auf mittlerer Hitze anschwitzen und währenddessen Zwiebeln klein würfeln und ebenfalls mit in die Pfanne geben. In der Zwischenzeit den Frühlingslauch schneiden und dann auch in die Pfanne geben. Alles leicht anschwitzen und dann von der Platte nehmen.
3. Nach einer halben Stunde den Teig dünn ausrollen (ca. 0,5 cm bis 1 cm dick) und in der Hochrandpfanne auslegen und einen kleinen Rand bilden.
4. Die Füllung auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Jetzt die Eier mit der Sahne und Creme fraiche verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in die Pfanne auf die Füllung gießen.
5. Im Ofen bei ca. 180 Umluft für 35 Minuten goldgelb backen.

