



Quiche Lorraine

Zutaten

- 125 g Mehl
- 75 g Butter
- 4 Ei(er)
- 1 TL Backpulver
- etwas Salz
- 125 g Speck, durchwachsen u. geräuchert
- 100 g Zwiebeln
- 200 g Greyerzer, gerieben
- 250 g Crème fraîche
- etwas Muskat
- etwas MAGGI Fondor (Streuer)

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Aus Mehl, Butter, 1 Ei, Backpulver und Salz einen Mürbeteig bereiten, eine Springform damit auslegen, einen 2 cm hohen Rand andrücken, den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen 10 Min. vorbacken.
3. Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett braten. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden, in dem Speck dünsten und beides auf dem Teig verteilen.
4. In einer Schüssel 3 Eier, Greyerzer, Crème fraîche verquirlen. Mit Muskat und MAGGI Fondor würzen und über die Speck- und Zwiebelwürfel gießen. Im Backofen ca. 40 Min. backen und heiß servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	543 kcal
Fett	44 g
Protein	20 g

🕒 30 Minuten

⊕ 6 Portionen