Rezept von Alex

## Quiche Lorraine

für eine Springform

### Zutaten

für den Teig: 200 g Mehl, 3 Esslöffel Wasser, 0,5 Teelöffel Salz, 150 g Butter, 1 Esslöffel Paniermehl

für den Belag: 150 g Schinkenspeck, 250 g Emmentaler, 30 g Butter, 4 Eier, 125 ml saure Sahne, 1 Bund Petersilie, 1 Zwiebel, 0,5 Teelöffel Paprikapulver

### Zubereitung

1. die Zutaten - außer dem Paniermehl - für den Teig rasch verkneten und 1 Stunde kalt stellen
2. den Schinkenspeck und die Zwiebel fein würfeln
3. Schinkenspeck in der Butter anschwitzen, Zwiebeln zugeben und ebenfalls anschwitzen
4. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken
5. Emmentaler reiben
6. Käse, Eier, saure Sahne, Petersilie, Paprikapulver, Schinkenspeck und Zwiebeln gut miteinander verrühren
7. den Teig zügig ausrollen bzw. direkt in der Springform ausdrücken, die Ränder ca. 2 cm hochziehen
8. den Teig mit Paniermehl abstreuseln
9. die Füllung auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen
10. die Quiche bei 200°C Umluft etwa 35 Minuten backen bis sie an der Oberfläche goldbraun ist
11. Variation: nach dem Schinkenspeck auch noch Champignons oder Lauch fein schnibbeln und anschwitzen, dann zum Belag geben

### Zeitbedarf

1,5 Stunden

### dazu paßt

grüner Salat