



Quiche *Lorraine* aus Frankreich



Quiche Lorraine ist ein französisches Wort. Es wird so ausgesprochen: Kisch lorän. Und es bedeutet: Kuchen aus Lothringen. Lothringen ist eine Gegend in Frankreich. Quiche Lorraine ist ein berühmtes Gericht aus Frankreich.

Sie schmeckt warm und kalt!
Vegetarier können statt der Schinken-Würfel auch Gemüse nehmen. Zum Beispiel Paprika oder Zucchini.

80

dauert länger



gehaltvoller



Sie brauchen:

für den Teig:

200 Gramm Weizen-Mehl
1 Prise Salz
100 Gramm kalte Butter
1 Ei
1 Ess-Löffel Wasser

für die Füllung:

4 Eier
1/4 Liter Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat-Nuss
200 Gramm Schinken-Würfel
100 Gramm Emmentaler Käse



Quiche Lorraine



1 Eine runde Kuchen-Form mit Butter einfetten



2 In eine Schüssel Mehl und eine Prise Salz geben, dann die kalte Butter in kleinen Stückchen darüber verteilen



3 Mit den Fingern die Butter in das Mehl reiben



4 In einer kleinen Schüssel ein Ei mit 1 Ess-Löffel kaltem Wasser verrühren und zu dem Teig geben



5 Alles zu einem glatten Teig kneten, eine Kugel formen und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen



6 Den Teig mit einem Nudel-Holz ausrollen, in die Form legen und die Teig-Ränder abschneiden



7 Pfanne auf höchster Stufe erhitzen und etwas Öl in die Pfanne gießen



8 Die Schinken-Würfel kurz in der Pfanne anbraten, dabei mit einem Pfannen-Heber ständig wenden



9 Den angebratenen Schinken auf dem Teig verteilen, den Käse darüber streuen



10 4 Eier in einer Rühr-Schüssel aufschlagen, Sahne dazu, und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen



11 Die Eier-Sahne-Masse über Schinken-Würfel und Käse gießen, dann die Form in den Ofen geben



12 Nach 30 Minuten aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen – dann in Torten-Stücke schneiden