

Quiche lorraine



Zutaten

250 g Weizenvollkornmehl
1 Prise Salz
150 g Butter
4 EL Wasser

Eine Springform ausfetten, Rand und Boden mit dem Teig auslegen, 10 Min. bei 200°C vorbacken.

200 g durchw. Speck

3 Eier
¼ l Sahne
Pfeffer, Salz
2-3 EL geh. Kräuter
z.B. Petersilie, Schnittlauch

125 g gerieb. Käse

Etwa 25 Min. bei 220°C backen.

Zubereitung

die Zutaten miteinander verkneten und 30 Min. kalt stellen

in Würfel schneiden und auf den Teig geben

die Zutaten miteinander verquirlen und abschmecken

unter die Eimasse ziehen und über den Speck gießen