

BIO DINKEL MÜRBTEIG QUICHE LORRAINE

Zutaten für eine Springform (ca. 6 Portionen)

- 1 Pckg. Moin Dinkel-Mürbteig (300 g)
- 180 g Bauchspeck
- 50 ml Weißwein
- 5 Eier
- 150 ml Schlagsahne
- 150 g Schmand
- 100 g geriebenen Emmentaler
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Außerdem
- Hülsenfrüchte, Öl

Zubereitung

1. Die Teigplatten auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig in die mit Öl gefettete Springform legen, dabei den Teig am Rand hochziehen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf den Teig Backpapier legen und mit Hülsenfrüchten beschweren.
2. Den Boden im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 180 Grad vorbacken (blind backen). 3. Die Form aus dem Ofen nehmen und das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen. Weitere 5 Minuten backen, dann herausnehmen und in der Form ganz auskühlen lassen.
4. Inzwischen den Speck für die Füllung fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun braten. Mit Wein ablöschen und abkühlen lassen.
5. Die Eier mit Sahne, Schmand, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Den Speck gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen, den Käse darüber streuen und mit der Eisahne begießen.
6. Die Quiche im heißen Backofen 30 Minuten bei 180 Grad backen, dann aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen und servieren. Dazu passen Blattsalate und ein Schnittlauchdip.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'J. Frentas', is positioned in the lower right area of the page.