

## Klassische Quiche Lorraine (France)

### Zutaten für 4 Portionen:

250 g Mehl  
160 g kalte Butter  
1 Eier Größe L  
1 Prise Salz  
100 g Bauchspeck, gewürfelter  
etwas Butterschmalz zum Braten  
1 Zwiebel (gewürfelt)  
1 Stange Porree  
4 Eier Größe L-XL  
250 ml frische Sahne  
1 Prise Pfeffer aus der Mühle  
Mehl für die Arbeitsfläche



### Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Mulde in die Mitte formen und ein das Ei hineingeben. Eiskalte Butter ebenfalls in die Mulde reiben und eine Prise Salz hinzufügen.

Alle Zutaten schnell zu einem Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. kalt stellen.

Gewürfelten Speck in ein wenig Butter anbraten. Porree schneiden und mit den Zwiebelwürfeln zum Speck in die Pfanne geben.

Währenddessen den Mürbeteig mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ausgerollten Teig in die Springform geben und festdrücken.

Eier und Sahne gemeinsam mit Pfeffer, Porree, Zwiebeln und Speck in einer Schüssel verrühren und dies anschließend auf den Teig geben.

Für ca. 35 Minuten in den vorgeheizten Ofen (180 °C bei Ober-/Unterhitze) geben.

