

Quiche



Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
125 g kalte Butter
1 Prise Salz
1 Tasse Wasser

Belag:

100 g Speck-Würfel
etwas Olivenöl zum Anbraten
1 Zwiebel, gewürfelt
1 Stange/n Lauch in Ringen
2 Karotten in Scheiben
4 Pilze in Scheiben

Soße:

3 Eier
200 ml saure Sahne
1 Prise Salz, Muskat und Pfeffer
1 TL Gemüsebrühe
100 g geriebener Käse

Zubereitung:

Butter klein schneiden und mit Mehl und Salz vorsichtig mit Wasser kneten, damit der Teig nicht zu matschig wird. Den Teig in der Form auswalzen und 15 Minuten bei 180 Grad vorbacken.

Das gewaschene und geschnittene Gemüse und Speck anbraten, dann in die Form füllen.

Die Soße in einem Becher mischen und auf dem Gemüse verteilen.

Den Käse darüber verteilen.

Die Quiche ca. 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.



Frankreich