



# Quiche Lorraine

## Quiche Lorraine

1 gefrorener Mürbeteig-/Pie-Boden

4 Eier

200 ml Milch

100 ml Sahne

6 Scheibe(n) dick geschnittener Speck

350 g geriebener Käse

1 Teelöffel McCormick Zwiebel granuliert

1 Teelöffel McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

1 Teelöffel Knoblauchsatz

1 Teelöffel McCormick Muskatnuss gemahlen

1 Stängel Frühlingszwiebeln

## Quiche Lorraine

1.

1. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gefrorenen Teigboden 1 Minute bei Raumtemperatur stehen lassen. Den Boden anschließend mit einer Gabel rundherum mehrmals einstechen. Die Form auf das Backblech stellen und 10 Minuten

**Zubereitungszeit:** 10 min

**Kochzeit:** 55 min

**Gesamtzeit:** 1 h 5 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 6 Portionen

- vorbacken, bis der Teig leicht gebräunt ist.
2. Speck knusprig anbraten und anschließend klein schneiden. Frühlingszwiebeln schneiden. Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen. Milch, Sahne, Speck, Käse und Gewürze dazugeben und alles gut vermischen. Die Mischung in den vorgebackenen Teigboden gießen. Mit den geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen.
  3. Die Quiche auf dem Backblech weitere 45 Minuten backen, bis die Füllung fest ist. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.