

Ralphie's Quiche Lorraine

ZUTATEN

250 g Mehl
160 g Butter, eiskalte
1 Ei
1 Prise Salz
100 g Speck, gewürfelter
etwas Butter, zum Anbraten
1 Stange Porree
4 grosse Ei(er)
250 ml Sahne
1 Prise Pfeffer
etwas Mehl, für die Arbeitsfläche



ZUBEREITUNG

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Mulde in die Mitte drücken und ein 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 zum Speck in die Pfanne geben. Währenddessen den Mürbeteig mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ausgerollten Teig in eine Quicheform geben und festdrücken. Eier und Sahne gemeinsam mit Pfeffer, Porree und Speck in einer Schüssel verrühren und anschliessend auf den Teig geben. Für 35 Min. in den vorgeheizten Ofen bei 180°C, Ober-/Unterhitze) geben.