

Lothringer Quiche

Zutaten für: 4 Personen

1	Rolle	Blätterteig
3	Stück	Zwiebeln
100	g	rohen Schinken (in Scheiben)
100	g	gekochten Schinken (in Scheiben)
125	g	Crème double
1	TL	Petersilie
1	TL	Thymian
2	Stück	Knoblauchzehen
3	Stück	Eier
200	g	Appenzeller Käse
200	g	Greyerzer Käse
		Meersalz
		Muskat
		Pfeffer



Zubereitungszeit ca.: 1,5 Stunden

Zubereitung:

Für die Zubereitung benötigen wir eine Springform mit 28 cm Durchmesser

Dieses Rezept ist die schnelle Variante einer Lothringer Quiche. Üblicher Weise würde man anstelle des Blätterteiges einen Mürbteig verwenden. Ich finde aber die Variante mit dem Blätterteig ganz köstlich, solltet ihr unbedingt probieren!

Den Backofen auf 180 Grad Ober/ Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden, alles in eine große Schüssel geben. Den rohen und den gekochten Schinken schneiden wir in ca. 1 cm große Würfel und geben diese ebenfalls in die Schüssel.

Die Springform mit dem Blätterteig auslegen und NICHT vorbacken.

Jetzt den Appenzeller und Greyerzer Käse auf einer Küchenreibe reiben und zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Die Kräuter fein hacken und zusammen mit den Eiern und der Crème double ebenfalls hinzufügen. Würzen tun wir die Füllung mit Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat. Dann wird alles gut vermischt und in die Springform gefüllt. Die Teigränder, die überstehen, bis auf die Füllung herunter rollen.

Die Quiche ca. 1 Stunde auf unterer Schiene backen. Wenn sie oben zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Dazu passt hervorragend ein frischer Salat.