

Quiche Lorraine

Was braucht man alles?

250 g Blätterteig
200 g geriebenen Emmentaler
6 Eier
300 g Schlagsahne
125 g Schinkenwürfel
Muskat
Salz und Pfeffer

Wie gehts?

Eine Quicheform einfetten und den Blätterteig so hinein legen, dass auch der Rand bedeckt ist. Den Teig leicht andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Eier, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer gut verquirlen. Die Schinkenwürfel und den Käse auf den Teig geben und die Eiersahne darüber gießen. In den vorgeheizten Backofen schieben und 20 Minuten bei 200°C backen.