



## WEINGOLD SPEISEN

### Quiche Lorraine

#### **Mürbeteig**

250 g Mehl  
120 g Butter  
1 Ei  
Salz, Pfeffer

#### **Belag**

250 g Creme Fraiche  
250 g Griechischer Joghurt  
250 g Speck, gewürfelt  
2 mittelgroße Zwiebeln  
2 Eier  
Salz, Zucker

#### **Mürbeteig:**

Alle Zutaten schnell zu einem Teig vorsichtig kneten (je weniger man den Teig bearbeitet desto ‚flockiger‘ wird er). Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 20-30 Min. kalt stellen.

Den Mürbeteig mit einem Nudelholz oder einer leeren Weinflasche auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ausgerollten Teig in eine Quicheform geben und festdrücken. Dann ‚blindbacken‘ dh. Backpapier auf den Boden legen und dann mit getrockneten Bohnen oder Linsen beschweren. Dies dann bei 180°C für 10-20 Minuten backen. Rausnehmen und heiße Bohnen vorsichtig entfernen.

#### **Belag:**

Gewürfelten Speck in ein wenig Butter anbraten. Zwiebeln würfeln und anschwitzen. Eier und Creme Fraiche und Yoghurt gemeinsam mit Zwiebeln und Speck, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und anschließend auf den Teig geben. Für ca. 45 Min. in den vorgeheizten Ofen (180 °C, Ober-/Unterhitze) geben.

**Et voilà.....die leckere Quiche am besten mit einem schönen Guntersblumer Wein genießen!**