

KNUSPERLUST

Quiche Lorraine



ZUTATEN (1 Tarte Ø 26 cm)

Für den Teig:

200 g KOMEKO KNUSPERLUST

½ TL Salz
130 g Butter
1 Stk. Ei
2 EL Wasser

Für den Belag:

1 Stange Porree
1 EL Öl
100 g Schinkenwürfel
200 g Schlagsahne
100 g Milch
3 Stk. Eier (Gr. M)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
geriebener Käse



ZUBEREITUNG

1. **KOMEKO KNUSPERLUST**, Salz, Butter, Ei und das Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 min. kaltstellen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig dünn ausrollen, in die gefettete Tarte Form einlegen, am Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und etwa 10 min. vorbacken (Blindbacken).
4. Für den Belag den Porree schneiden und zusammen mit dem Schinkenwürfel in etwas Öl anbraten.
5. Sahne, Milch, Eier verquirlen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Die Eiersahne auf den vorgebackenen Boden gießen, die Porree-Schinken Mischung darauf verteilen und zum Schluss den Käse aufstreuen.
7. Quiche im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 min. backen.
8. Zum Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

