

Recette pour Quiche à la BLO

1 Rolle Blätterteig oder selbstgemachter Mürbteig

Für die Füllung

- 1 Zwiebel oder 4 Frühlingszwiebeln
UND/ODER 1 Stange Lauch
- 150 g Speck
- 250 ml Sahne
- 4 Eier
- 100 g Bergkäse oder Emmentaler
- Eine Prise geriebene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer



Wenn alles nach dem Video zubereitet ist, ab in den Ofen und 30-35 min fertigbacken. (Keine Panik, wenn die Quiche „aufgeht“ im Ofen, die fällt in der Regel danach wieder zam).

Tipp Blodig : Die klassische Quiche Lorraine lässt sich auch hervorragend variieren mit Lachs oder Schinken, anderen Käsesorten, Ziegenkäse, Brie, Tomaten, Zucchini, Paprika etc. Probier's doch mal mit deinen Lieblingszutaten.

BON APPETIT!