

Quiche Lorraine

mit Backofen-Schinken

Was du dazu benötigst

250g Backofen-Schinken
1 Pkg. Mürbteig
1 Stange Lauch
250ml Obers
3 Eier
2 EL Butter
1 Zwiebel
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Das Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Den Lauch in feine Ringe und den Backofen-Schinken in feine Würfel schneiden.

Den Lauch zu den Zwiebeln geben, salzen, pfeffern und weich dünsten. Den Schinken zur Mischung hinzufügen und kurz mitrösten.

Den Mürbteig in die Quicheform legen und leicht andrücken.

Schlagobers und Eier unter die Lauch-Schinken-Mischung heben, bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf den Mürbteig in die Backform leeren und im Rohr ca. 20 Minuten backen

Tipp

Man kann auch kleine Mini Quiches-Förmchen anstelle einer großen Backform nehmen.

Portionen

4 Portionen

Dauer

40 Minuten

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Level

Einfach

