

MARLEY SPOON



Quiche Lorraine

mit Blätterteig und Salat



30-40Min.



2 Personen

Quiche Lorraine ist ein Klassiker der französischen Küche. Mit feinem Speck, Crème fraîche und herzhaftem Käse gefüllt und in Blätterteig gebacken ist sie nicht nur schnell zubereitet, sondern auch einfach unwiderstehlich. Dazu gibt es einen leichten Salat.

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Packung geriebener Emmentaler ⁷
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Packung Feldsalat
- 2 Eier ³
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Milch
- 1 Packung Blätterteig ¹

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Auflaufform
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 885.0kcal, Fett 72.2g, Eiweiß 25.9g, Kohlenhydrate 32.9g



1. Zwiebeln schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



2. Speck braten

Den **Speck** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze ca. 1-2Min. anbraten, dann die **Zwiebeln** hinzugeben und ca. 1-2Min. mitbraten. Vom Herd nehmen und die **Speck-Zwiebel-Mischung** etwas abkühlen lassen.



3. Quichefüllung herstellen

Die **Milch** mit der **Crème fraîche** und den **Eiern** verquirlen, die **Speck-Zwiebel-Mischung** und den **Käse** untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. **Vorsicht**, der **Speck** und der **Käse** sind auch schon salzig.



4. Teig vorbereiten

Eine Auflaufform oder eine Tarteform mit Backpapier auslegen. Den **Blätterteig** mit den Fingern leicht auseinanderziehen oder mit einem Nudelholz etwas ausdünnen und die Form damit auskleiden, dabei einen 2-3cm hohen Rand formen.



5. Quiche backen

Die **Füllung** auf dem **Teig** verteilen und die **Quiche** im Ofen ca. 25Min. goldbraun backen.



6. Vinaigrette zubereiten

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. 1-2EL Olivenöl, 1EL Essig und ggf. etwas Wasser zu einer **Vinaigrette** verrühren, die **1/2 des Schnittlauchs** untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Feldsalat** unterheben. Die **Quiche** mit dem restlichen Schnittlauch garniert servieren und den **Salat** dazu reichen.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**