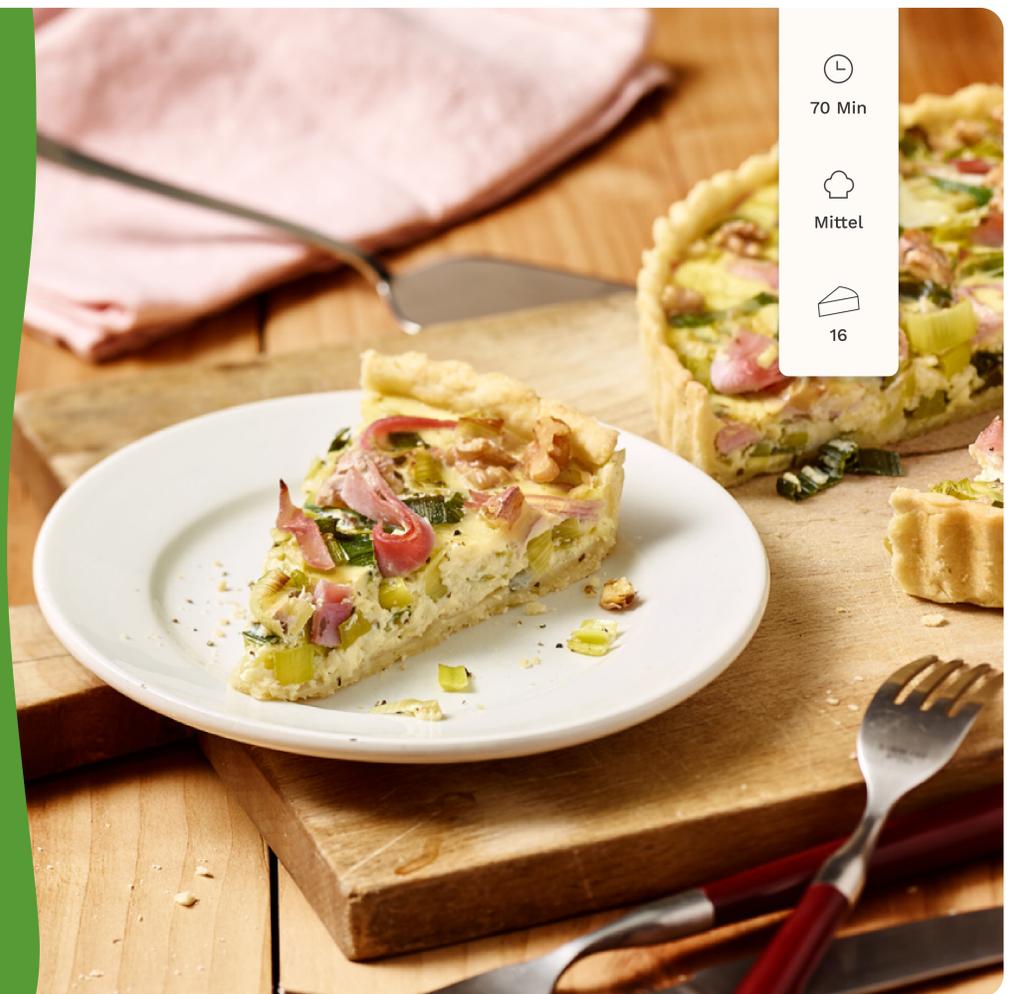


# Quiche Lorraine mit Schinken und Lauch

Quiche gibt's in vielen Varianten. Die Besten? Natürlich mit unserem Herta Saftschinken. Dazu noch frischer Lauch, etwas Crème fraîche und würziger Käse – fertig ist ein ganz besonderer Genuss. Ganz egal ob warm aus dem Ofen oder eingepackt fürs Picknick auf der Wiese.



70 Min



Mittel



16

## Zutaten

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

1 Packung (300 g) Frischer Quiche- und Tarteteig aus dem Kühlregal  
60 g Walnusskerne

### TIERISCHE PRODUKTE

2 Packungen (à 100 g) Herta Saftschinken  
Butter zum einfetten  
150 g geriebener Käse  
250 g Crème fraîche mit Kräutern  
4 Eier

### OBST & GEMÜSE

2 Stangen Lauch (ca. 600 g)

### GEWÜRZE

Salz  
Pfeffer

### ÖL & ESSIG

2 EL Pflanzenöl

## Anleitung

### 1. SCHRITT

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

### 2. SCHRITT

Eine Ø 30 cm Tarteform mit **Butter** einfetten und komplett mit dem **Teig** auslegen.

### 3. SCHRITT

**2 Stangen Lauch** putzen, längs halbieren, waschen und in Streifen schneiden.

### 4. SCHRITT

In einer Pfanne im heißen **Öl** kurz andünsten, **salzen, pfeffern**. Anschließend etwas abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen.

### 5. SCHRITT

**200 g Herta Saftschinken** in Streifen schneiden. **60 g Walnusskerne** hacken. Beides mit **150 g Käse** über dem Lauch verteilen.

### 6. SCHRITT

**4 Eier** mit **250 g Crème fraîche mit Kräutern** verquirlen, mit **Salz** und **Pfeffer** kräftig würzen und in die Form gießen.

### 7. SCHRITT

Die Quiche Lorraine im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40 – 45 Minuten goldbraun backen, bis das Ei gestockt ist.

### 8. SCHRITT

Etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Dann in Stücke schneiden und lauwarm oder auch kalt genießen.

### GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Die Quiche Lorraine lässt sich prima vorbereiten und am nächsten Tag noch einmal leicht aufbacken.

## Nährwerte pro Portion

Energie	1004 kj / 240 kcal
Fett	18,0 g
Kohlenhydrate	9,0 g
Eiweiß	10,0 g