

# Quiche Lorraine mit Bacon

Der Klassiker für die ganze Familie. Herta Bacon Scheiben, frische Eier und geriebener Käse machen die Quiche zum herzhaft-leckeren Genuss. Von der Zubereitung bis zum gemeinschaftlichen Abendessen mit Freunden: Die Quiche Lorraine bereitet Freude für jeden Moment.



### Zutaten

1 Packung (100 g) Herta Bacon Scheiben Butter zum einfetten 300 ml Milch 200 ml Sahne 4 Eier

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

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



100 g geriebener Käse

500 g Zwiebeln

GEWÜRZE

Salz Pfeffer Muskatnuss

ÖL & ESSIG

1 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

**500 g Zwiebeln** schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit **1 EL Öl** kurz andünsten. Danach etwas abkühlen lassen.

#### 4. SCHRITT

300 ml Milch und 200 ml Sahne mit 4 Eiern verquirlen. Mit etwas Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

#### 5. SCHRITT

Herta Bacon in schmale Streifen schneiden, mit 100 g Käse und Zwiebeln auf dem Teig verteilen.

#### 6. SCHRITT

Nochmals mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskatnuss** würzen. Die Eier-Milch-Mischung darüber gießen.

#### 7. SCHRITT

Die Quiche Lorraine auf mittlerer Schiene ca. 35-40 Minuten goldbraun backen, bis das Ei gestockt ist. Etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

#### 8. SCHRITT

Abschließend 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	963 kj / 230 kcal
Fett	18,0 g
Kohlenhydrate	10,0 g
Eiweiß	8,0 g