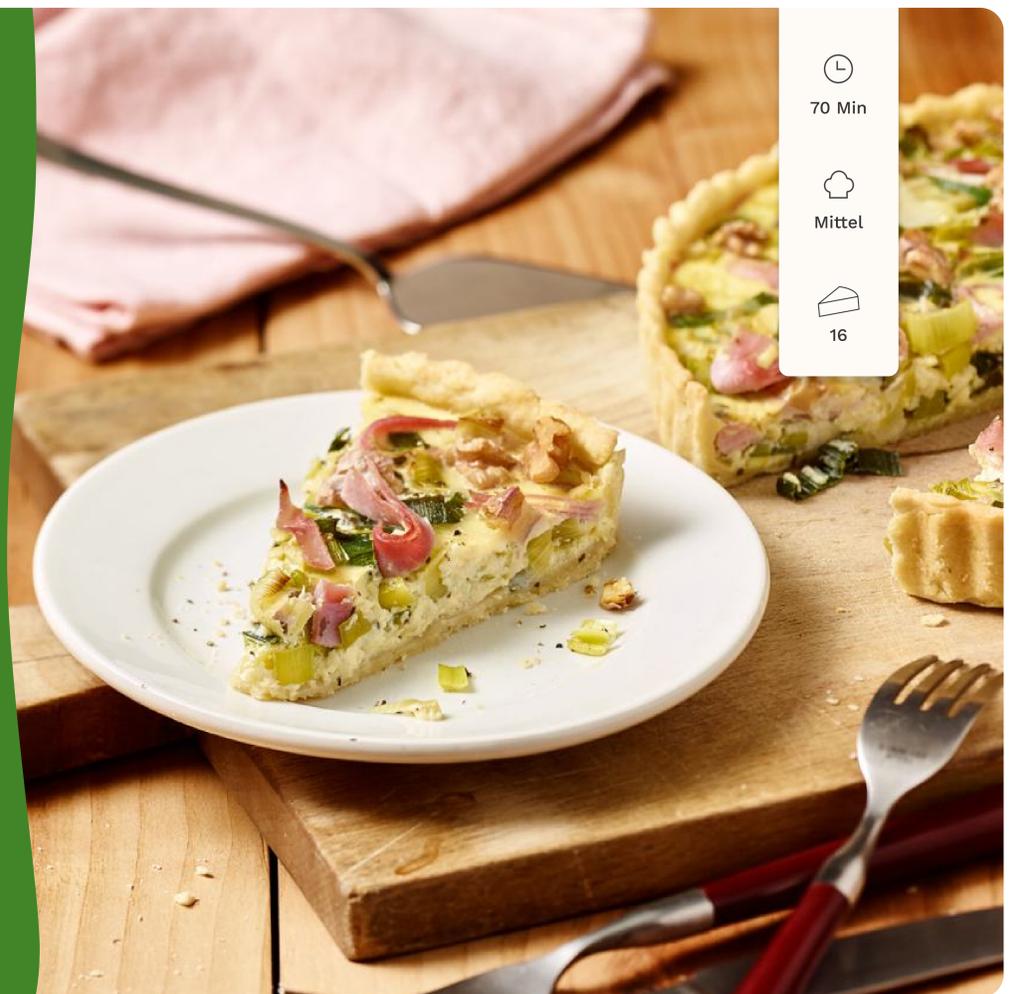


Quiche Lorraine mit Schinken und Lauch

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

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

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

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

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