

## Quiche Loraine (Rezept für 4 Personen)

1 Kuchenteig  
5 dl Vollrahm  
2 Eier  
1 ½ Zwiebel  
200 gr Gruyère, fein gerieben  
Speckwürfeli  
1 TL Salz  
wenig Pfeffer aus der Mühle  
n.B. Muskat

### ZUBEREITUNG

1. Rahm, Eier und Käse verrühren.
2. Guss würzen, sorgfältig über die Speckwürfeli giessen
3. Quiche ca. 20 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen, Stufe 2 Pizza/Wähenstufe.
4. Hitze auf 180 Grad reduzieren, ca. 20 Min. fertig backen.

### DAZU PASST

- Salat