

Quiche Lorraine (Lothringer Käsekuchen) von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Kuchenteig	wir nehmen aber geriebenen Teig.
500 g Speck	
250 g Zwiebeln	
250 g Lauch	
650 g Greyerzer	gerieben.
5.0 dl Milch	
2.5 dl Rahm	
5.0 Stück Eier	
50 g Mehl	

Blech mit Kuchenteig auslegen. Speck, Zwiebeln und Lauch andünsten, würzen und auf dem Teigboden verteilen. Geraffelter Käse darüber streuen. Die restlichen Zutaten zu einem Guss verarbeiten und darübergeben. Mit einer Gabel allen Käse flachdrücken. Bei 220 Grad im Ofen ca. 30 Minuten backen.