

# Quiche Lorraine mit Fertigteig

von Stephanie Rütli

Mengen für 10 Personen

Tags: schnell, benötigt Backofen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Paprika

700 g Kuchenteig oder 3 runde ausgewallte

Backofen auf 180° aufheizen.

Kuchenteig auf Backblech legen und mit der Gabel dicht einstechen und kühl stellen

300 g Speckwürfeli glasig braten und abkühlen lassen.  
Auf Teig verteilen.

6.0 Stück Eier

6.5 dl Rahm Zusammen mit den Eiern verquirlen und mit Muskatnuss, Paprika und Pfeffer abschmecken.  
Guss auf Teig giessen.

150 g Emmentaler gerieben  
Über Guss streuen.

150 g Greyerzer gerieben  
Über Guss streuen.

Die Quiche für ca 40 Min backen und heiss servieren.

Schmeckt kalt auch sehr gut.