

## Quiche Lorraine mit Schinken

---

27. Juli 2023

### **Zutaten:**

#### **250g Römer-Schinken**

1 Pkg. Tarteteig

4 Eier

150g Crème fraîche

½ Stange Lauch

Etwas Petersilie

Etwas Muskatnuss

Etwas Cayennepfeffer

Etwas Salz & Pfeffer

Etwas Butter zum Befetten

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Petersilie hacken und mit den Eiern, der Crème fraîche und den Gewürzen verrühren. Die Masse kann ruhig kräftig gesalzen werden.

Den Lauch in dünne Ringe und den Römer-Schinken in Streifen schneiden.

Eine Tarteform mit etwas Butter ausfetten und den ausgerollten Tarteteig hineinlegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Römer-Schinken und den Lauch auf dem Teig verteilen und die Eiermasse darüber gießen.

Die Quiche im Backofen für ca. 45 Minuten auf unterster Schiene goldbraun backen.

Tipp: Für das gewisse Etwas kann vor dem Backen noch etwas Gruyère über die Tarte gerieben werden.

