

Quiche Lorraine

Die legendäre Quiche schmeckt noch immer hervorragend!

1 ausgewallten Kuchenteig auslegen und mehrmals einstechen. Kühl stellen.

100 g Kochschinken in Streifen schneiden. Das schöne Grün von **1 Frühlingszwiebel** und **1 kleinen Lauch** in feine Ringlein schneiden.

In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen. Zwiebelgrün und Lauch zugeben und mit **Chili, Muskat** und **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. **1 Knoblauchzehe** in feinen Scheibchen und **1 Stück Ingwer**, gerieben, zugeben und drei Minuten mitdünsten. Vom Herd ziehen, leicht auskühlen und die Schinkenstreifen und **50 g Bergkäse**, gerieben, untermischen.

5 Eigelb und **3 dl Halbrahm** zusammen verquirlen und mit **Muskat** und **Chili** bestreuen.

Die Lauch-Schinken-Käse-Mischung auf dem Teig verteilen und mit dem Guss übergießen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen in 40 Minuten goldbraun backen.

