



Quiche lorraine

Man nehme für 8-12 Stücke:

1 Rezept Mürbeteig	
1 Bund Petersilie	die Blätter abzupfen und fein schneiden. Stiele anderweitig verwenden.
250 g Emmentaler	reiben
150 g durchwachsenen geräucher- ten Speck	fein würfeln
3 Eier	
150 g Crème fraîche	
3 Eier	
1 TL Paprika edelsüß	
außerdem:	Backofen auf 180° OUH vorheizen

- Tarteform mit dem Mürbeteig auslegen (s. Rezept)
- Petersilie, Käse, Speck, Eier, Crème fraîche und Paprikapulver gründlich vermengen, auf den Teig geben und verteilen.
- 30 Minuten backen.

Dazu trockenen Weißwein, z. B. aus dem Elsass und einen kleinen Salat.