

# Hier und heute

## **Selbstgemachte Quiche Lorraine**

Lars Middendorf macht den französischen Klassiker Quiche Lorraine nach Art seiner Mama: Knusprig-buttriger Mürbeteig und eine zartschmelzende Füllung mit Schinken und herzhaftem Käse.

## **Rezept**

### **Selbstgemachte Quiche Lorraine à la Mama Middendorf**

von Lars Middendorf für ein Backblech bzw. eine runde Quicheform

#### **Zutaten für den Teig**

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 2 Eier, am besten kalt aus dem Kühlschrank
- 250 g Butter, kalt und in Würfel geschnitten oder grob gerieben

#### **Zutaten für die Füllung**

- 200 g mittelalter Gouda
- 250 g Kochschinken
- 500 ml Sahne
- 8 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat

#### **Zutaten für den Salat**

- 1 Kopf grüner Salat
- Zitronensaft
- 100 ml Joghurt
- Getrockneter Dill
- 1 EL Zucker
- 1 EL Rapsöl

## **Zubereitung**

Die Basis der Quiche Lorraine ist ein Mürbeteig – am besten ganz einfach selbstgemacht: Zunächst das Mehl mit der kalten Butter, einem Teelöffel Salz und den Eiern schnell und mit kalten Händen zu einem homogenen Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie einschlagen und für 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann auf Backblechgröße inklusive hochstehender Kanten ausrollen und aufs Backblech legen. Dabei den Teig an den Kanten hochziehen.

Für die Füllung den Käse reiben und den Kochschinken in kleine Würfel schneiden. Dann mit den Eiern und der Sahne vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Mischung auf den ausgerollten Boden verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft circa 30-40 Minuten backen. Die Füllung sollte dann gestockt und leicht gebräunt sein.

**Tipps für einen knusprigen Boden:** Den Teig blindbacken. Dafür mit einer Gabel in den ausgerollten Teig einstechen und circa 10 Minuten bei 180 °C Umluft backen. Erst dann den Belag darauf verteilen und nochmals 25 Minuten backen.

Zur Quiche passt perfekt ein frischer Salat. Dafür den Salat putzen, waschen und gut trocknen. Den Joghurt mit Dill, Zucker und Rapsöl cremig verrühren und das Dressing abschmecken.

Die fertig gebackene Quiche kurz setzen lassen, währenddessen den Salat anmachen und beides zusammen servieren.