

## Quiche Lorraine mit Lauch und HERTA Saftschinken



### ZUTATEN für 16 Stücke Quiche Lorraine:

2 Packungen (à 100 g) HERTA Saftschinken  
Butter zum Einfetten  
1 Packung (300 g) Frischer Quiche und Tarteteig aus dem Kühlregal  
2 Stangen Lauch (ca. 600 g)  
2 EL Pflanzenöl  
Salz, Pfeffer  
60 g Walnusskerne  
150 g geriebener Käse  
250 g Crème fraîche mit Kräutern  
4 Eier

### ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (Ø 30 cm) mit Butter einfetten und komplett mit dem Teig auslegen.
2. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne im heißen Öl kurz andünsten, salzen, pfeffern und etwas abkühlen lassen.
3. Dann auf dem Teig verteilen. HERTA Saftschinken in Streifen schneiden. Walnusskerne hacken. Beides mit dem Käse über dem Lauch verteilen.
4. Die Eier mit der Crème fraîche mit Kräutern verquirlen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in die Form gießen.
5. Die Quiche Lorraine im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40–45 Minuten goldbraun backen, bis der Guss gestockt ist. Etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Dann in Stücke schneiden und lauwarm oder auch kalt genießen.

**Tipp:** Die Quiche Lorraine lässt sich prima vorbereiten und am nächsten Tag noch einmal leicht aufbacken.

*Nährwerte pro Stück: 240 kcal, 1004 kJ, 10 g Eiweiß, 18 g Fett, 9 g Kohlenhydrate  
254 mg Natrium, 2 g Zucker, 6 g ges. Fettsäuren*



Die kleinen Freuden sind die größten.