

Quiche Lorraine mit HERTA Delikatess Bacon-Streifen



ZUTATEN für 16 Stücke Quiche Lorraine:

1 Packung (200 g) HERTA Delikatess
Bacon-Streifen
Würfel Butter zum Einfetten
1 Packung (300 g) Frischer Quiche
und Tarteteig aus dem Kühlregal
500 g Zwiebeln
1 EL Pflanzenöl
300 ml Milch
200 ml Sahne
4 Eier
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
100 g geriebener Käse

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. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl kurz andünsten,
herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Milch und Sahne mit den Eiern verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.
4. Käse mit HERTA Delikatess Bacon-Streifen und Zwiebeln auf dem Teig verteilen, nochmals
mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Eier-Milch-Mischung darüber gießen.
5. Die Quiche Lorraine auf mittlerer Schiene ca. 35–40 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.

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

*Nährwerte pro Stück: 230 kcal, 963 kJ, 8 g Eiweiß, 18 g Fett, 10 g Kohlenhydrate,
306 mg Natrium, 3 g Zucker, 6 g ges. Fettsäuren*