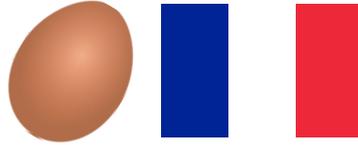


Quiche Lorraine



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>Teig: 200 g Mehl 50 ml lauwarmes Wasser 100 g Butter 1/2 TL Salz</p> <p>Belag: 1 Zwiebel 100 g Speckwürfel kleingeschnittenes Gemüse nach Wahl (z.B.: Paprika, Brokkoli, Mais, Blattspinat, Spargel, Erbsen, Möhren) 200 g geriebenen Gouda 200 g Sahne 4 Eier, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 1 TL Paprika gut verrühren</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Alle Zutaten für den Teig zu einem geschmeidigen Teig kneten und in eine gut gefettete Backform geben. Den Teig am Rand etwas nach oben drücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen.2. Den Teig bei 180°-200° C ca. 10-15 Minuten vorbacken.3. Alle Zutaten für den Belag zusammenfügen und die Masse auf den vorgebackenen Teig gießen.4. Bei 180° C ca. 50-60 Minuten fertig backen.

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied