Quiche Lorraine mit Fertigteig

von Stephanie Rütti

Mengen für 10 Personen

Tags: schnell, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

700 g Kuchenteig	oder 3 runde ausgewallte Backofen auf 180° aufheizen. Kuchenteig auf Backblech legen und mit der Gabel dicht einstechen und kühl stellen
300 g Speckwürfeli	glasig braten und abkühlen lassen. Auf Teig verteilen.
6.0 Stück Eier	
6.5 dl Rahm	Zusammen mit den Eiern verquirlen und mit Muskatnuss, Paprika und Pfeffer abschmecken. Guss auf Teig giessen.
150 g Emmentaler	gerieben Über Guss streuen.
150 g Greyerzer	gerieben Über Guss streuen. Die Quiche für ca 40 Min backen und heiss servieren. Schmeckt kalt auch sehr gut.