



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 16.10.2014 Tisch Nr 4

Apéro

\*\*\*\*

Quiche Lorraine

\*\*\*\*

Bouillabaisse

\*\*\*\*

Lavendelschaum auf Rosmarinapfel

## Quiche Lorraine

### Für 4 - 8 Personen

1	Pack	Kuchenteig
100	g	Speckwürfeli
300	g	Crème fraîche
3	Stk.	Eier
		Salz und Pfeffer
100	g	Gruyère, gerieben

Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Kuchenteig auf ein Backreinpapier in das Backblech geben. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und mit den Speckwürfeli bestreuen.

Crème fraîche mit den Eiern verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier-Crème fraîche-Masse über die Speckwürfeli giessen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Quiche in den Ofen schieben und ca. 20 Minuten backen, bis sie eine goldbraune Kruste hat.

Zur Quiche Lorraine servieren wir einen schönen Nüsslersalat mit einem Nussöl-Sherryessig-Dressing.