

## **Quiche lorraine (Lothringische Schinkentorte)**

### **Zutaten für den Mürbeteigboden:**

250 g	Mehl
150 g	kalte Butter
1	Ei
2	Esstöffel Wasser oder Sahne
½	Teelöffel Salz

### **Experimentiervorschrift:**

Einen Mürbeteig bereiten und den Teig mindestens 30 Min. kaltstellen. Eine gut gefettete Tortenform (ca. 28 cm Durchmesser) mit dem Teig belegen. Den Boden bei etwa 200°C 12 Minuten backen.

### **Zutaten für den Belag:**

200 g	gekochter Schinken (in Streifen geschnitten)
3	Eier
¼ l	saure Sahne
100 g	geriebener Käse (z.B. Emmentaler)
	Salz, Pfeffer oder Paprika

### **Experimentiervorschrift:**

Die Eier mit der sauren Sahne, dem Käse, dem Schinken und den Gewürzen vermengen und gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Etwa 25 bis 35 Minuten backen. Man kann die Torte kalt und heiß essen.