

# PROFORM-LIEBLINGSREZEPT

HEUTE VON:



LISA GRAMLICH  
VERTRIEBSASSISTENTIN

## ZUTATEN

125 g Butter oder Margarine  
250 g Mehl  
4 Eier (Größe M)  
3 EL + 200 ml Milch  
1 Prise Salz  
5 mittelgroße Zwiebeln  
150 g gekochter Schinken  
1 EL Öl  
100 g Greyerzer Käse  
200 g Schlagsahne  
1 Eigelb  
Salz, geriebene Muskatnuss  
Pfeffer, 2-3 Stiele Petersilie  
und Majoran Mehl und Fett

## QUICHE LORRAINE (LOTHRINGER SCHINKENTORTE)

## ZUBEREITUNG

1. Fett grob würfeln. Mehl, Fett, 1 Ei, 3 Esslöffel Wasser, 3 Esslöffel Milch und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Inzwischen Zwiebeln schälen und fein würfeln.
2. Schinken ebenfalls in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Inzwischen Greyerzer-Käse grob reiben. Sahne, restliche Milch, übrige Eier und Eigelb glatt rühren und mit Salz und Muskat würzen.
3. Schinken zu den Zwiebeln geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Petersilie und Majoran waschen, trocken tupfen und abzapfen. Etwas Majoran beiseite legen zum Garnieren. Restliche Kräuter fein hacken.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Teig in gefettete Tarteform (ca. 26 cm Ø) geben und überschüssigen Rand entfernen. Zwiebel-Schinken-Mischung mit Käse und Kräutern vermengen und in die Tarteform geben.
5. Eier-Milch-Sahne-Mischung darübergeben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) auf der unteren Schiene ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen, ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Auf einer Platte anrichten und die ##Quiche Lorraine## mit Majoran garniert servieren.

