Freiburger Quiche

-

Préparation : 10 min
Cuisson : 20 - 30 min
Zutaten

- 400 g Kuchenteig
- 150 g Greyerzer
- 140 g Vacherin Fribourgeois AOP
- 25 g Butter
- 100 g Speckwürfelchen
- 3 Eier
- 1 EL Mehl
- 3 dl Rahm
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Teig auswallen und ein bebuttertes Kuchenblech damit belegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Käse in eine Schüssel reiben. Den Speck rösten. Erkalten lassen und auf den Teigboden verteilen. Die Eier mit dem Käse, dem Rahm und dem Mehl mischen. Mit einer Gabel zu einer gleichmässigen Masse rühren. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse auf den Speck giessen. 20 bis 30 Minuten im heissen Ofen backen. Warm servieren.
Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.