Freiburger Quiche

-

Préparation : 30 min

Zutaten

- 400 g Kuchenteig
- 150 g Gruyère
- 140 g Vacherin fribourgeois
- 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 Schlüssel reiben. Den Speck braten, 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. Mit Pfeffer, Muskatnuss und wenig Salz würzen. Die Masse auf den Speck giessen. 20 bis 30 Minuten im heissen Ofen backen. Warm servieren.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.