



## Quiche lorraine

4 Portionen, als Vorspeise 8 Portionen

200 g Mehl  
150 g Butter  
3 EL Wasser  
½ TL Salz  
1 Bund Petersilie  
3 Eier  
150 g saure Sahne [Schmand]  
1 TL mildes Paprikapulver  
150 g Schinkenspeck  
250 g Emmentaler

Schinken in Würfel schneiden  
Emmentaler in Würfel schneiden oder grob reiben  
Petersilie fein hacken

Aus Mehl, Wasser, Butter und Salz einen glatten Mübeteig machen. 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig in eine Springform geben, gleichmäßig verteilen und einen Rand von ca. 1 cm Höhe bilden. Eier und Sahne verquirlen. Paprika, Petersilie, Käse und Schinken unterrühren. Die Masse auf den Teig verteilen. Bei 200° 30 Min. backen. Sofort servieren.

Dazu passt ein kleiner Salat, vorzugsweise Feldsalat.

Getränk: Trockener Weißwein (Elsass!)