

## Quiche Lorraine

### Teig:

200 g Mehl  
3 Eßl. kaltes Wasser  
½ Teel. Salz  
150 g Margarine

*verrühren und zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine runde Kuchenform oder eine Quicheform drücken. Rand etwa halbhoch.*

### Füllung:

150 g Schinken ( in Würfel geschnitten )  
250 g geriebener Emmentaler oder Gouda  
1/8 l Sauerrahm  
4 Eier  
3 Eßl. Petersilie  
1 gestr. Teel. Paprikapulver

*Die Eier trennen. Eigelb mit den übrigen Zutaten vermischen. Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterheben.*

*Die Füllung auf den Teig in die Kuchenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 1 h auf Stufe 2 backen*

*Geeignet als Vorspeise oder zusammen mit gemischtem Salat als leckeres Hauptgericht !*