

# Essen in Frankreich

## Quiche au lard

pour 4-6 personnes

200 g de pâte brisée \*  
2 blancs de poireaux  
30 g de beurre  
1 poivron rouge  
10 olives vertes (dénoyautées)  
100 g de poitrine fumée  
2 œufs  
1 gousse d'ail  
200 cl de crème liquide  
Sel, poivre, noix muscade

- Préchauffez le four th. 210°.
- Beurrez un plat ovale env. 30 cm de longueur.
- Étirez la pâte sur le plan de travail fariné. Déposez-la sur le plat
- Coupez la poitrine en fins lardons, grillez-les à sec.
- Nettoyez les poireaux, taillez-les en rondelles, cuisez-les 10 mn. à découvert avec 30 g de beurre et 10 cl d'eau
- Pelez et émincez les poivrons
- Coupez les olives en rondelles
- Étalez les poireaux, les dés de poivron, les olives et les lardons sur la pâte.
- Fouettez les œufs avec la crème et 2 pincées de noix muscade et la gousse d'ail pressée. Salez, poivrez
- Versez le tout sur ce fond.
- Décorez de chutes de pâte disposées en croisillons.
- Faire cuire 30 min. au four .

## Quiche mit Speck

für 4-6 Personen

200 g herzhaften Mürbeteig \*  
2 Stangen Porree (weiße Partie)  
30 g Butter  
1 rote Paprika  
10 grüne Oliven (entsteint)  
100 g geräucherten Bauchspeck  
2 Eier  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskatnuß

- Backofen auf 210° vorheizen.
- Buttern Sie eine ovale feuerfeste Form von etwa 30 cm Länge
- Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Fläche aus. Legen Sie ihn in die Form
- Schneiden Sie den Bauchspeck in feine Streifen, lassen Sie ihn aus (unterm Grill)
- Waschen Sie den Porree, schneiden Sie ihn in Ringe und dünsten Sie mit 30 g Butter und wenig Wasser ca. 10 min.
- Schälen und schneiden Sie die Paprika
- Schneiden Sie die Oliven in Ringe
- Porree, Paprikawürfel, Oliven und Speckstreifen auf dem Teig verteilen.
- Verschlagen Sie die Eier mit der Sahne und 2 Prisen Muskatnuß und der gepreßten Knoblauchzehe. Salz+ Pfeffer.
- Gießen Sie diese Mischung darüber
- Dekorieren Sie mit Teigresten, die über kreuz aufgelegt werden.
- für 30 Minuten in den Backofen geben

\*fertige salzige Mürbeteige sind bei uns u. U. schwer erhältlich, daher **siehe** unter Grundrezept „*pâte brisée*“



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

**Essen in Frankreich** ISBN 978-3-8370-0911-8 über [www.essen-in-frankreich.de](http://www.essen-in-frankreich.de) oder im Buchhandel € 18,00