Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Quiche Lorraine

Zubereitung

Mürbteig:

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. BONA Pflanzenöl mit den Fingerspitzen einarbeiten bis eine bröselige Mischung entsteht. Eigelb und Wasser in einer kleinen Schüssel verquirlen. Die Flüssigkeit über die Mehlmischung träufeln und mit den Fingerspitzen einarbeiten. Den Teig zu einem Ball formen, abdecken und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Füllung:

Schinkenspeck fein würfeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen und trocken tupfen, Blättchen zupfen und fein hacken. Alles miteinander vermischen. Eier, Schlagobers und geriebenen Käse miteinander verquirlen, salzen und pfeffern.

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Den kühlen Teig kurz mit den Händen durchkneten, flach drücken und eine gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) damit auslegen. Ca. 3 cm Rand hochziehen. Damit der Boden mürbe wird, sollte er vorgebacken werden. Dazu einige Male mit einer Gabel einstechen, mit Alufolie bedecken, getrocknete Erbsen oder Bohnen einfüllen und im Ofen auf der unteren Schiene ca. 12 Min. backen.

Danach Hülsenfrüchte und Folie entfernen und die Form noch ein paar Minuten in den Ofen stellen, bis der Boden leicht zu bräunen beginnt. Nun die Speckmischung auf dem Boden verteilen und die Eiersahne darüber gießen. Die Quiche bei 250°C auf der mittleren Schiene fertig backen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isabella Wieser.

Zutaten

Für den Mürbteig

- 175 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 70 g BONA Pflanzenöl
- 1 Eigelb
- 3 EL Eiswasser

Für die Füllung

- 300 g Schinkenspeck
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 4 Eier
- 200 ml Schlagobers
- 200 g geriebener Käse (z. B. Gruyère)
- Salz, Pfeffer