

## Quiche Lorraine

300 g Tiefkühl-Blätterteig  
200 g Schinkenspeck  
200 g gekochten Schinken  
400 g gerieb. Goudakäse  
3 Eier  
¼ l Sahne  
etwas weißer Pfeffer, **kein Salz**  
(der Käse und der Schinkenspeck haben Salz genug)

Blätterteig auftauen, ausrollen für eine 30 cm im Durchmesser große Steingutform. Teig in die Form legen. Einen Rand hochziehen.  
Den Schinkenspeck und den gekochten Schinken würfeln, in die Form auf den Teig legen. Den gerieb. Käse auch. Die Eier mit der Sahne und etwas Pfeffer verquirlen und in die Form gießen.

Den Backofen vorheizen. 200 Grad. Mittlere Schiene. 30 Minuten.