

Saarländische Lyoner Quiche

Zutaten:

- Blätterteig (TK oder frisch)
- 1 Ring Lyoner (Fleischwurst)
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 4 Eier
- 250 ml Sahne
- Pfeffer, Muskatnuss
- Fett
- evtl. Reibekäse

*Eine 26 cm Springform fetten und mit dem Blätterteig auslegen.
Zwiebeln würfeln, Lauch in dünne Ringe schneiden, Lyoner würfeln.
Zwiebeln anbraten, Lauch und Lyoner dazugeben und ebenfalls anbraten und alles
gut vermischen und in die vorbereitete Springform geben.*

*Eier mit Sahne, Pfeffer und Muskat verquirlen und über die Masse geben
Reibekäse nach Geschmack drüberstreuen.*

Bei 180° C ca. 40 Minuten backen.

*PS: Wem die 250 ml Sahne zu üppig sind, kann sie alternativ mit Skyr oder
Cremefine ersetzen.*

Quelle: <https://www.saarlaender-in.de/saarlaendische-lyoner-quiche/>