

# Quiche Lorraine



## Zutaten

### Teig

- 200g Mehl
- 100g Butter
- 40ml Milch
- 1/4 TL Salz

### Belag

- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 200g Speck
- 300g Sahne
- 300ml Milch
- 6 Eier
- 1EL getrockneter Thymian
- 200g geriebener Emmentaler

## Zubereitung

- Teig 30 min. kalt stellen
- Ofen auf 200 °C vorheizen
- 30 min. backen