Faire la cuisine à la française

Im Rahmen des WPF-Französischunterrichts haben die Schülerinnen und Schüler der 7. Klassen zusammen mit Frau Hartmann die klassische Quiche Loraine und eine Gemüsequiche gebacken. Beide sind sehr gut gelungen und haben wunderbar geschmeckt. Hier die Rezepte:

Quiche Loraine

Für den Teig:	Für den Belag:
200 g Mehl 100 g Butter 4 Esslöffel Milch Salz	100 g Schinken 2 Zwiebeln 150 g Sahne 1 Tasse Milch 3 Eier 100 g geriebener Käse

Zubereitung:
Aus dem Mehl, Butter, Milch und Salz einen Teig herstellen und anschließend ca. 30 Minuten kalt stellen.
Den Speck in Streifen schneiden, die Zwiebeln schälen und dann in Würfel schneiden. Beides zusammen in ein bisschen Fett anbraten und auskühlen lassen.
Die Sahne, Milch, Eier und den geriebenen Käse verquirlen und den Speck mit den Zwiebeln dazu geben.
Den Teig in einer runden Form auswellen und die Zwiebelmasse darauf verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen

Gemüsequiche

Für den Teig:	Für den Belag:
200 g Mehl 100 g Butter 4 Esslöffel Milch Salz	150 g Karotten 150 g Paprika 1 Zwiebel Für den Guss: 150 g Sahne 2 Eier 100 g geriebener Käse Salz Pfeffer Muskatnuss

Zubereitung:
Für die Füllung das Gemüse in feine Streifen schneiden und in etwas Öl andünsten und auf dem Teig in der Form verteilen.
Für den Guss Sahne, Eier und Schmelzkäse verrühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Guss über das Gemüse geben und 20-25 Minuten bei 180 °C goldbraun backen.

Bon appétit!