



Lothringer Schinkentorte

Für 4 Personen

Teig:

200 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
75 g Butter

Belag:

200 g Schinkenspeck
250 g Emmentaler Käse

3 Eier

1/8 l Milch
Paprika edelsüß

Mürbeteig herstellen, Teig ½ Stunde kühlen und in eine Tarteform geben.

Den Rand hoch drücken und die Schinkenwürfel und Käseraspeln auf den Teig streuen.

Eier und Milch zu Eiermilch verquirlen, mit Paprika würzen und darüber gießen.

Backen: im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 25 Min.

Servieren: warm besonders lecker; auch kalt ein Genuss!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

