

Ein Stück Elsass

Liebhaber der Quiche Lorraine dürfen sich freuen: Ab sofort gibts den Speckkuchen aus dem Elsass in der Migros zu kaufen. Mit hochwertigen Zutaten fixfertig zubereitet.



BILD: LOTTI BEBIE

Quiche Lorraine ist eine tolle Vorspeise oder mit einem leichten Salat ein «chüschtiger» Hauptgang. Mit einem Gläschen Weisswein dazu ist der Elsässer Znacht perfekt.

Quiche Lorraine – rustikal und doch raffiniert

Quiche kommt vom deutschen Wort Kuchen. Und Lorraine ist der französische Ausdruck für Lothringen. Und so ist der Speckkuchen auch eine Mischung aus deftiger deutscher Küche und raffinierter Cuisine française. Die Elsässer Spezialität gibts nun aus dem Kühlregal der Migros. Sie ist zu Hause blitzschnell gebacken. Ein idealer Znacht für Singles oder für Freun-

de elsässischer Küche, die nicht lange am Herd stehen, aber trotzdem nicht auf Qualität verzichten wollen. Denn in der Quiche Lorraine stecken hochwertige Zutaten: Schinken, Speck, Eier und Käse auf einem feinen Teig. Feinschmecker dürfte nicht nur der ausgezeichnete Geschmack, sondern auch der tiefe Preis freuen.

AKR



Tempé Quiche Lorraine, 400 g
Fr. 5.90
Im Kühlregal grösserer Filialen erhältlich.