Quiche met spek en prei

Ingrediënten:

- 200g HERTA® Spekreepjes
- 1 HERTA® Bladerdeeg
- 2 preien
- 2 uien
- 150g volle yoghurt of Griekse yoghurt
- 3 eieren
- 100g geraspte emmentaler

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 220°C
- Snijd de prei en uien in dunne ringen. Meng de eieren en yoghurt met de helft van de kaas. Breng op smaak met zout en peper.
- Bak de HERTA® Spekreepjes in een vetvrije koekenpan. Bak de ui en prei 6 minuten in dezelfde pan.
- Rol ondertussen het HERTA® bladerdeeg uit in een vorm.
- Schik de gekookte groenten en de spekreepjes op de bodem van de vorm, voeg het mengsel toe en eindig met de rest van de kaas.
- Zet 30-35 minuten in de oven tot het bladerdeeg goudbruin is en geniet!

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**