



Quiche mit Kartoffelteig: Herzhaftes Rezept für den Herbst

Zutaten Teig/Boden

- 200 g Kartoffeln mehlig-vorwiegend festkochend
- 150 g Mehl
- 1 Ei M
- 10 g Butter
- frisch geriebene Muskatnuss
- Salz

Zutaten Belag

- Zucchini
- Kirschtomaten
- Pilze
- Zwiebeln
- frische Kräuter

Zutaten Guss

- 200 g Frischkäse
- 100 ml Milch
- 3 Eier M
- 20 g würzigen Bergkäse gerieben
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

Die Kartoffeln, waschen und in einem Topf weichkochen. Das Wasser abschütten, kurz ausdampfen lassen und die Kartoffeln pellen. Durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und auskühlen lassen.

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Quicheform mit etwas Butter einfetten.

Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und vierteln. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln mit den Zucchinischeiben anschwitzen.

Alle Zutaten für den Teig zusammengeben und zu einem homogenen Teig kneten. Den Boden in die Quicheform geben und mit den Fingern gleichmäßig rund herum verteilen. Mit einer Gabel überall einstechen und den Boden ca. 10 Minuten im Ofen vorbacken.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Guss in einen Messbecher geben und mit einem Stabmixer gut verquirlen. Den Guss kurz probieren und ggfs. nochmal nachwürzen.

Den Boden aus dem Ofen holen und mit den Belag-Zutaten beliebig belegen. Die Quiche mit dem Guss auffüllen und anschließend ca. 45 Minuten goldbraun backen. Ich lege in den letzten Minuten immer ein Backpapier noch oben auf, damit Sie nicht zu dunkel wird, aber durchgebacken ist.