

Kartoffel-Quiche mit Karotten und Mais



Zutaten für den Teig

für eine Form mit Ø 25cm

- 200 g Kartoffeln, mehlig kochend bis vorwiegend festkochend
- 150 g Mehl
- 1 Ei
- 1 EL Butter
- 1/2 Würfel Hefe
- Salz, Muskat

Für den Belag

- 3-4 Karotten, je nach Größe
- 2-3 gekochte Kartoffeln
- 1 Dose Mais
- 1/2 Bund Petersilie

Für den Guss

- 200 g Frischkäse
- 100 ml Milch
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- Bergkäse zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Kartoffeln für den Teig und den Belag waschen und in einem Topf mit etwas Salz ca. 20 Minuten garen. Wenn die Kartoffeln weich sind, abgießen, kurz ausdampfen lassen und schälen. Von den Kartoffeln 2-3 (je nach Größe) aus die Seite für den Belag legen. Die restlichen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen.

Den Ofen auf 200 ° C Ober- / Unterhitze vorheizen. Eine Tartform mit etwas Butter einfetten und kurz auf die Seite stellen.

Die durchgedrückten Kartoffeln für den Teig mit Hefe, Mehl, Ei und Butter vermengen. Mit etwas Salz und Muskat würzen und alles gut durchkneten. Den Teig abdecken und etwa 20 Minuten gehen lassen.

Die Karotten schälen und in kleine Stifte hobeln. Den Mais aus der Dose in ein Sieb geben, abwaschen und gut abtropfen lassen. Die 2 – 3 Kartoffeln in Scheiben schneiden. Karotten, Mais und Kartoffeln in eine Schüssel geben. Den Bergkäse in Späne hobeln und auf die Seite stellen. Die Petersilie hacken und mit dem Frischkäse, der Milch und den Eiern verrühren.

Den Teig für den Boden aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, in die Form geben und mit einer Gabel mehrmals in den Boden stechen. Den Boden ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Den Boden aus dem Backofen nehmen und das Gemüse darauf verteilen. Den Guss darüber geben und mit dem Bergkäse bestreuen.

Die Quiche in den Backofen schieben und ca. 30 Minuten goldbraun backen.