

Rezept

Feta-Kartoffel-Quiche

Ein Rezept von Feta-Kartoffel-Quiche, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	2 TL Backpulver
Salz	100 g Magerquark
80 ml Milch	80 ml neutrales Öl
500 g Pellkartoffeln (vom Vortag)	100 g getrocknete Tomaten (in Öl)
100 g Schafskäse (Feta)	80 g schwarze Oliven (ohne Stein)
250 g Sahne	4 Eier (M)
2 EL italienische TK-Kräutermischung	2 EL Balsamico bianco
Pfeffer	Öl und Mehl für die Form
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück (für 1 Springform) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. In den Boden der Springform Backpapier einspannen, Formrand einfetten und mit Mehl ausstreuen.
2. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch und das Öl dazugeben und alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts zu Bröseln verkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. 36 cm Ø) und die Form damit auskleiden, dabei einen 3-4 cm hohen Rand formen.
3. Die Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und den Teigboden damit auslegen. Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden, Feta zerbröckeln. Beides mit den Oliven auf den Kartoffeln verteilen.
4. Die Sahne mit Eiern, Kräutern und Essig mit einem Schneebesen verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Guss gleichmäßig auf der Quiche verteilen. Im Ofen (Mitte) in ca. 1 Std. goldbraun backen. Heiß servieren.