

Rezept

Kartoffel-Quiche

Ein Rezept von Kartoffel-Quiche, am 08.06.2023

Zutaten

200 g Mehl	100 g kalte Butter
3 EL Joghurt (ersatzweise Sahne)	Salz
700 g festkochende Kartoffeln	½ Bio-Zitrone
8 Zweige Thymian	250 g Ziegenfrischkäse
100 g Sahne	3 Eier (Größe M)
Pfeffer	1 Prise Chilipulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit Butter in Würfeln, Joghurt und 1 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie rund ausrollen und eine Tarteform (30 cm Ø) damit auskleiden, 1 Std. kalt stellen.
2. Dann Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und erst in ½ cm dicke Scheiben, anschließend in ebenso breite Streifen schneiden. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale hauchdünn abschneiden und fein hacken. Thymian waschen und trockenschütteln, Blättchen von den Zweigen streifen. Kartoffeln, Thymian und Zitronenschale mischen, salzen und auf dem Teig verteilen.
3. Den Ziegenfrischkäse mit Sahne und Eiern glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und auf den Kartoffeln verteilen. Quiche im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Kurz stehen lassen, dann servieren.