Kartoffelquiche

Herzhaft. Würzig. Aromatisch. Kartoffelquiche vereint knusprigen Mürbeteig mit cremiger Füllung. Wir lieben die Quiche mit Gruyerekäse, machen aber auch sehr gerne eine vegetarische Tarteversion mit Emmentaler. Die Quiche lässt sich dabei super vorbereiten und schmeckt am nächsten Tag sogar noch intensiver.



Kartoffelquiche | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (1 Quiches = 6 Portionen): 200 Gramm Mürbeteig (die zweite Hälfte kannst du einfrieren) | 750 Gramm Kartoffeln | 120 Gramm Käse z. B. Gruyère oder Emmentaler für eine vegetarische Version | 2 Eier | 100 Milliliter Sahne | 1 Esslöffel Salz | 0,5 Teelöffel Pfeffer | 1 Teelöffel Senf | Hülsenfrüchte zum Blindbacken z. B. Kichererbsen



Kartoffelquiche | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (90 Minuten): 1. Ofen auf 180° Grad vorheizen. 2. Kartoffeln schälen und 10 Minuten vorkochen, dann abschütten. 3. In der Zwischenzeit den Mürbeteig ausrollen. 4. Die Backform mit dem Teig auslegen. 5. Den Teig vorsichtig an den Rand andrücken und überschüssigen Teig entfernen. 5. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. 6. Form bis zum Rand mit Hülsenfrüchten (z. B. Kichererbsen) zum Blindbacken füllen Mürbeteigboden circa 12-15 Minuten backen. 7. Kartoffeln abschütten und in Scheiben schneiden. 8. Käse raspeln. 9. Boden aus dem Ofen nehmen und die Hülsenfrüchte entfernen. 10. Kartoffelscheiben auf dem Quiche-Boden verteilen. 11. Eier verquirlen, dann Sahne, Salz, Pfeffer und Senf unterrühren. 12. Eimasse über die Kartoffeln gießen. 13. Käse auf der Quiche verteilen. 14. Quiche circa 30 Minuten backen.

Wenn dir meine Kartoffelquiche schmeckt, solltest du auch meine anderen Tarte- und Quiche-Rezepte wie Spargel-Quiche, und meine Ziegenkäse-Birnen-Tarte probieren. Jetzt noch weitere Kartoffelgerichte entdecken!

Nährwerte/Boden: 410 Kalorien | 21,4 Gramm Fett | 41,4 Gramm Kohlenhydrate | 12,7 Gramm Eiweiß