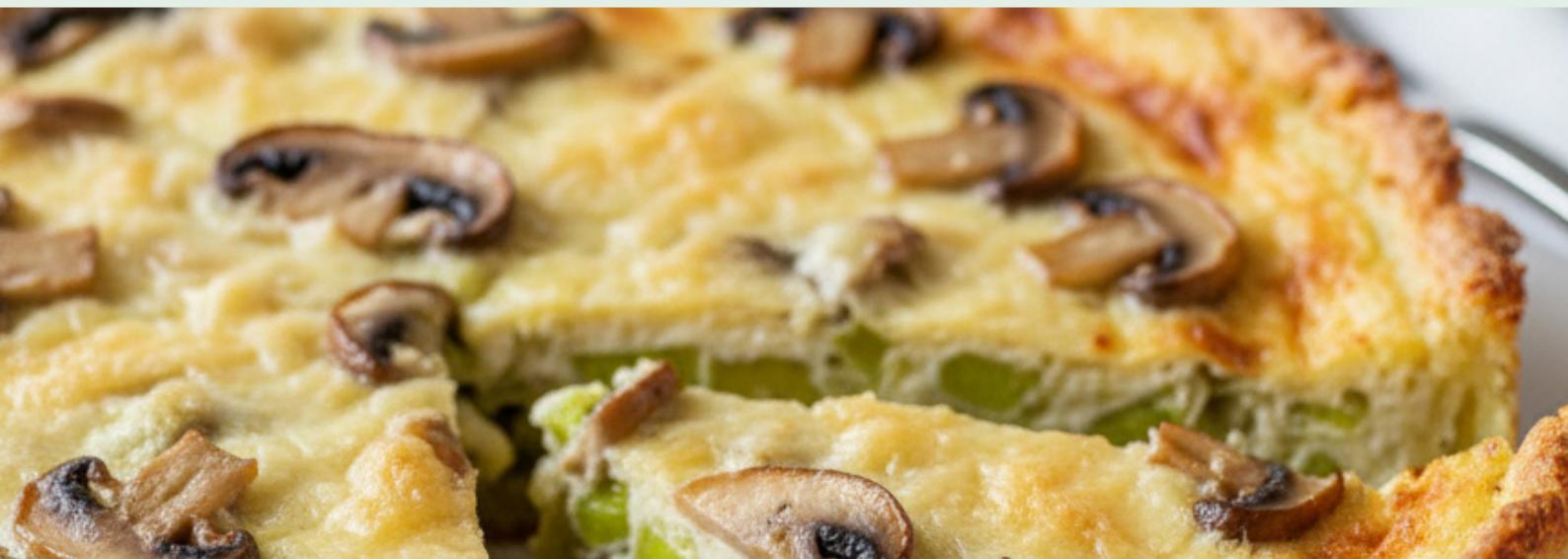


Rösti-Quiche mit Lauch und Champignons

Bio Kochbox KW 02



Rösti-Quiche mit Lauch und Champignons



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 400 g Kartoffeln
- 250 g Porree
- 125 g Steinchampignons
- 3 Eier
- 60 g Bergkäse
- 100 ml Sahne

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 8 g Butter + 15 g flüssige Butter
- Muskat

Zubereitung:

Am Vortag Kartoffeln in der Schale kochen und pellen. Lauch längs halbieren, ausspülen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. In kochendes Salzwasser geben und 2 Min. kochen lassen. Lauch abgießen, abschrecken, in einem Sieb abtropfen lassen und ausdrücken. Champignons gründlich säubern, putzen und in Scheiben schneiden.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Tarte- oder Springform an Boden und Rand ausfetten. Kartoffeln auf der groben Seite der Haushaltsreibe raspeln. Butter, 1 Ei, 1 TL Salz und 1 kräftige Prise Muskat in einer Schüssel verrühren. Vorsichtig mit den Kartoffelraspeln mischen.

In der Form verteilen, dabei einen Rand formen. Käse reiben, mit Schlagsahne und 4 Eiern in einer Schüssel verquirlen. Lauch und Champignons untermischen, herhaft salzen und pfeffern. Masse in der Form verteilen. Im Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten 45-50 Min. backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. Springformrand lösen und die RöstiQuiche in Stücke schneiden.



Unsere Weinempfehlung

WEISSBURGUNDER
WEISSWEIN

