

Porree-Rösti- Quiche

Bio Kochbox KW 37



Porree-Rösti

Quiche



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 375 g Kartoffeln
- 300 g Porree
- 4 Eier
- 75 g Bergkäse
- 125 ml Sahne
- 30 g flüssige Butter

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 30 g flüssige Butter
- Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und abkühlen lassen (kann man auch am Vortag). Porree längs halbieren, ausspülen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. In kochendes Salzwasser geben und 2 Min. kochen lassen. Porree abgießen, abschrecken, in einem Sieb abtropfen lassen und ausdrücken. Eine Springform (26 cm Ø) 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 3 Eiern in einer Schüssel verquirlen.

Porree untermischen, 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.