HAUPTGANG

KARTOFFEL MANGOLD QUICHE MIT SPECK

★★★★☆ (112)

1H
FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

ZUTATEN

Küchenutensil:
Wähenform 24 cm Ø

300 g	Mangold
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
500 g	festkochende Kartoffeln, vorgekocht
6 Tranchen	Bratspeck
	Salz & Pfeffer
250 g	Fertig-Kuchenteig
2 EL	Paniermehl

Guss

1.5 dl	Milch
180 g	saurer Halbrahm
4	Eier
100 g	Gruyère oder Alpkäse
	Salz & Pfeffer
	Muskatnuss, frisch gerieben

ZUBEREITUNG

1

Mangold gründlich waschen, gut abtropfen lassen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

2

Den Speck in dünne Streifen schneiden. Ohne Fett mit der Zwiebel und dem Knoblauch in eine grosse Bratpfanne geben, erhitzen. Nach einigen Minuten den Mangold zugeben und ca. 3 bis 4 Minuten rührbraten. Das Gemüse mit den Kartoffelscheiben vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz abkühlen lassen.

3

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Eine Tarte-/Wähenform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen und mit dem Kuchenteig belegen. Den Rand leicht andrücken. Mit einer Gabel den Teigboden mehrfach einstechen und mit dem Paniermehl bestreuen.

4

Die Milch mit dem Halbrahm sowie den Eiern und dem Käse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kartoffeln und das Gemüse auf den Teigboden verteilen und mit dem Guss übergiessen. Ca. 45 Minuten backen. Quiche aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen.

TIPP

- Die Quiche kann warm oder kalt serviert werden.
- Dazu passt Blattsalat.