Kartoffel-Porree-Quiche mit Weißweinguss

Eine leckere Kartoffel-Porree-Quiche ist ein leckeres Essen für die ganze Familie. Bei diesem Rezept kann man viele Dinge verarbeiten, die man sowieso im Hause hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
120 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
2 EL	Wasser (kaltes)

Für die Füllung

5 Stk.	Kartoffeln
2 Stangen	Lauch
120 g	Speck
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für den Guss

100 ml	Weißwein
200 g	Schmand
3 Stk.	Eier
60 g	Käse

1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Porree-Quiche mit Weißweinguss zuerst die Füllung für die Quiche herstellen. Zuvor jedoch den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Form für die Quiche ausfetten und zur Seite stellen. Die Kartoffeln in 2 Liter Wasser kochen, abschrecken und pellen, dann abkühlen lassen und danach in Scheiben schneiden.

2. Den Lauch waschen, trocken schleudern und in Ringe schneiden. Eine mittlere beschichtete Pfanne erhitzen und den Speck darin, ohne weitere Fettzugabe anbräunen. Den Lauch dazugeben und mit anbraten. Nun auch noch die Kartoffeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen, damit alles abkühlen kann.

3. Für den Teig Mehl, Butter, Ei, Salz und Wasser zu einem glatten Teig vermengen und abdecken. Das Ganze zum Ruhen 35 – 40 Minuten kaltstellen. Am besten in den Kühlschrank. Nach der Ruhezeit den Teig ausrollen und in einer gleichmäßigen Stärke in die Quicheform legen und 10 Minuten vorbacken.

4. In einer kleinen Schüssel Wein, Schmand und Eier miteinander verquirlen und den Käse einreiben, bzw. unterheben. Noch mal kräftig würzen. Je nachdem wie salzig der Speck ist, jedoch vorsichtig mit dem Salz sein.

5. Den vorgebackenen Teig aus dem Ofen holen, die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und den Guss oben übergießen. Nun noch mal in den Backofen und 30 – 35 Minuten backen.

Tipp

Zur Kartoffel-Porree-Quiche mit Weißweinguss schmeckt besonders lecker ein frischer Salat der Saison. Wer den Alkohol aus dem Gericht lassen möchte, nimmt stattdessen stark verdünnte Brühe. Schmeckt auch sehr lecker.