Kartoffelquiche mit Rosmarin und Gorgonzola

Ein köstliches Rezept ganz ohne Fleisch: Kartoffelquiche mit Rosmarin und Gorgonzola, die man mit verschiedenen Zutaten abwandeln kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
120 g	Butter
0.5 TL	Salz
4 EL	Wasser (kaltes)
1 EL	Butter (für die Form)

Für den Belag

450 g	Kartoffeln (mit Schale gekochte)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
150 g	Gorgonzola
150 g	Goudakäse
4 Zweige	Rosmarin
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst wird der Teig für die Kartoffelquiche mit Rosmarin und Gorgonzola zubereitet: Mehl und Salz in eine große Schüssel füllen und vermischen. In der Mitte eine Mulde formen und das Wasser hineingeben. Kalte Butter klein schneiden und auf dem Mehl verteilen. Dann alle Zutaten gründlich durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht, der nicht mehr kleben bleibt. Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie einwickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Rosmarinzweige waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Gorgonzola und Gouda in kleine Würfel schneiden.

3. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Eine Quicheform (28 Zentimeter Durchmesser) mit Butter einfetten. Die Arbeitsfläche mit einem Stück Frischhaltefolie auslegen, den Teig nach der Ruhezeit darauf ausrollen und in die Form drücken. Die Kartoffelscheiben auf dem Teig verteilen und mit den Zwiebeln bestreuen. Darüber die Käsewürfel verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Rosmarinnadeln abstreifen und über die Quiche streuen. Etwa eine halbe Stunde auf mittlerer Schiene goldbraun backen lassen.

Tipp

Die Kartoffelquiche mit Rosmarin und Gorgonzola kann man mit beliebigen Käsesorten zubereiten, mit Kräutern verfeinern etc. Wenn es schnell gehen muss, ist ein fertiger Blätterteig ideal.