

Kartoffel- Quiche

mit Apfel
und Speck



ZUTATEN FÜR 28 CM BACKFORM:

Für den Teig:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 250 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 100 g BIO SONNE Olivenöl
- 1–2 EL Wasser
- 1 TL COOK! Rosmarin
- ½ TL Salz

Für die Füllung:

- 6 große ERNTEKRONE Kartoffeln
- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 RIVER VALLEY Apfel
- 200 g LANDFEIN Schmand
- 100 g GUT BARTENHOF Speck
- 2 EL LANDFEIN Butter
- Salz
- COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Mehl, Ei, Wasser, Olivenöl, Rosmarin und Salz in einer Rührschüssel 8 – 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten – danach eine halbe Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisrund ausrollen und den Boden der mit Butter gefetteten Form damit auslegen – den Rand gut andrücken.
3. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und in Salzwasser einlegen, bis die Scheiben weich werden.
4. Währenddessen den Speck und den Apfel klein würfeln und kurz in einer Pfanne anbraten.

TIPP

Für schöne Rosen einfach 4–5 Kartoffelscheiben leicht überlappend nebeneinander legen und anschließend aufrollen.

5. Aus den Kartoffelscheiben kleine Rosen formen und diese eng nebeneinander auf den Teigboden verteilen (diese Aufgabe erledigt man am besten zu zweit) die Mischung aus Speck und Apfel darüber verteilen.
6. Außerdem Eier, Schmand, Salz und Pfeffer verquirlen und die Masse über die Tarteform gießen.
7. Im vorgeheizten Ofen für 25 – 30 Minuten goldbraun backen.