

KARTOFFEL-QUICHE MIT CAMEMBERT CREME

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 60 Min.

1. **Für den Teig:** Alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Schüssel geben und mit den Händen oder einer Küchenmaschine rasch zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu krümelig sein, nach und nach das Wasser zugeben.
2. Den Teig nun in Frischhaltefolie einschlagen und 1/2 Stunde im Kühlschrank kühlen. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Quiche-Form (ca. 25 cm Durchmesser; alternativ auch in einer Springform möglich) damit auslegen. Einen Rand hochziehen, den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und die Form für ca. 30-45 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. **Für die Füllung:** In der Zwischenzeit Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Zwiebel würfeln, die Würfel darin glasig dünsten und Speck mit anbraten. Das Ganze zur Seite stellen und abkühlen lassen.
4. Nun Kartoffeln schälen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden.
5. Für den Guss Sahne zusammen mit der Alpenhain Camembert Creme Natur in eine Schüssel geben und gut verrühren. Nach und nach Eier unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Den Backofen auf (E-Herd: 200° C/ Umluft: 180° C/ Gas: laut Herstellerangaben) vorheizen.
7. Nun etwas Backpapier auf den Teig geben und darauf Backlinsen aus Ton (oder getrocknete Hülsenfrüchte) verteilen. Den Boden auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Minuten vorbacken.
8. Das Backpapier und die Backlinsen entfernen.
9. Die Kartoffeln auf dem vorgebackenen Boden verteilen, den Guss darüber geben und die Quiche ca. 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Sie sollte goldbraun werden.



ZUTATEN

4

Für den Teig:

250 g	Weizenmehl
125 g	kalte Butter
1	Eigelb (M oder L)
	Salz, Pfeffer
1-2 EL	kaltes Wasser

Für die Füllung:

etwas	Butterschmalz
1	Zwiebel
100 g	Speck
500 g	Kartoffeln, festkochend
200 g	Schlagsahne
125 g	Alpenhain Camembert Creme
3	Eier (M)
	Salz, Pfeffer
	Muskat
	Backlinsen aus Ton oder getrocknete Hülsenfrüchte

Quiche aus dem Backofen nehmen, etwa 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend servieren.