

Kartoffel-Gorgonzola Quiche

Backofen: auf 200 Grad vorheizen

Für 3-4 Personen als Hauptgericht mit einem gemischten Salat

Quicheteig:

Für 1 rechteckiges Ofenblech

300 g Mehl

1 TL Salz

150 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

ca. 1 dl Wasser

Füllung:

500 g Kartoffeln

200 g Gorgonzola

3 Frühlingszwiebeln

4 EL saurer Halbrahm

Gewürze: 1 TL Kurkuma, ½ TL scharfes Paprikapulver, weisser Pfeffer

4 kleine Peperoni (rot und orange) oder 1 grosse, rote Peperoni

1-2 TL französische Kräutermischung

50 g Greyerzerkäse, gerieben

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter dazugeben, zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen.

Das Wasser hineingiessen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zwischen Backpapier oder Klarsichtfolie legen, etwas flachdrücken, mit einem Wallholz auf die Grösse des Bleches auswallen. Auf das Blech legen.

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Inzwischen Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln rüsten und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln abtropfen lassen und noch warm mit dem Gorgonzola, den Frühlingszwiebeln und dem saurer Halbrahm mischen. Die Füllung mit Kurkuma, Paprika und weissem Pfeffer würzen, eventuell noch etwas Salz zugeben. Die Peperoni waschen, rüsten und in dünne Ringe schneiden.

Die Füllung auf den Teig verteilen, Peperoniringe darauf verteilen, mit französischen Kräutern und Greyerzer bestreuen.

Ca. 20-25 Min. auf der untersten Rille des Backofens backen. Warm oder kalt geniessen.