



## HAUPTGANG

# KARTOFFEL-GEMÜSE-QUICHE MIT FRISCHKÄSE



★★★★☆ (513)

1H  
FÜR 4 PERSONNEN

## ZUTATEN

### Teig

- 1 ausgewallter Blätterteig, Ø ca. 32 cm

### Füllung

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 500 g buntes Wurzelgemüse, geschält (Kartotten, Randen, Pastinaken)
- 2 EL Rapsöl
- ¼ TL Salz
- 1 rote Zwiebel, in feinen Streifen
- ½ Bund Thymian, Blättchen abgezupft

### Guss

- 400 g Frischkäse nature (Filona)
- 3 Eier
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln und Wurzelgemüse in ca. 5 mm dicke Spalten oder Scheiben schneiden. Mit Öl vermengen, würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten anrösten, bis das Gemüse fast gar ist aber noch Biss hat.
- 2 Alle Zutaten für den Guss verrühren.
- 3 Den Teig in die Kuchenform legen und den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Den Guss auf dem Teigboden verteilen. Geröstete Kartoffeln und Gemüse sowie Zwiebeln darüber verteilen. Mit Thymian bestreuen.
- 4 Die Quiche in der unteren Hälfte des Ofens 30 bis 35 Minuten backen.