Kartoffel-Rösti-Quiche

Einkaufsliste:

26cm Tarte/Springform

Boden:
600g Kartoffeln
1 Ei
1-2 TL Salz (Nach Belieben)
Pfeffer
1TL Paprikapulver
2EL Butter
Prise Muskatnuss

Füllung
1 Stange Lauch
200g Hackfleisch
1 Zwiebel
1EL Butter
1EL Mehl
3 Eier
150ml Sahne
100g geriebener Käse
60g geriebenen Parmesan
½ TL Paprikapulver
Salz & Pfeffer
1TL Petersilie

So wird's gemacht

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
Für den Boden Butter schmelzen, Kartoffeln grob raspeln. Kartoffeln mit den restlichen Zutaten für den Boden vermengen und in eine gefettete und bemehlte Form geben, 15 Minuten vorbacken.
Derweil Lauch in Scheiben schneiden, Zwiebeln schneiden und beides in der Butter anschwitzen. Hackfleisch hinzugeben und anbräunen. Masse salzen und pfeffern.
Eier und Sahne verquirlen, salzen und pfeffern, Petersilie hinzugeben und mit Paprikapulver würzen. Käse hinzugeben und gut vermengen. Zum Schluss die Lauch-Masse hinzugeben und die Masse auf den Röstiboden geben.
Bei 180°C ca. 30-40 Minuten backen bis die Quiche goldbraun und die Füllung nicht mehr flüssig ist.

Mein Tipp: Für die Veggie Variante das Hack durch Pilze ersetzen oder einfach eine Stange Lauch mehr nehmen. Das Hackfleisch kann gerne weggelassen werden.

© Das Knusperstübchen