

# Süßkartoffel-Quiche mit karamellisierten Zwiebeln



## Einkaufsliste:

24-26cm Tarte-Form/Springform

### Boden

220g Mehl

100g Kerrygold Butterschmalz

1TL Salz

1TL schwarzen Pfeffer

50g geriebenen Cheddar

1 Zweig Rosmarin

1-3 EL Creme Fraiche

### Füllung

2 Süßkartoffeln

5 Zwiebeln

1 EL Zucker

2 EL Kerrygold Butterschmalz

1 Zweig Rosmarin

2 Knoblauchzehen

3 Eier

200ml Sahne

100g geriebenen Cheddar

Salz und Pfeffer

## So wird's gemacht:

### Für den Teig:

Mehl, Butterschmalz und Gewürze in eine Schüssel geben und gut vermengen. Käse hinzufügen und weiter rühren. Nun nach und nach Creme Fraiche hinzufügen bis ein homogener gut ausrollbarer Teig entsteht. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in eine gefettete Tarte- oder Springform legen, den Boden und die Seiten andrücken und den Teig bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

### Füllung und Fertigstellung:

Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Knoblauch pressen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln ( ein paar Ringe zur Dekoration beiseite legen) darin anschwitzen, Knoblauch hinzugeben. Kurz mitdünsten und den Zucker einstreuen. Etwas karamellisieren lassen und die Süßkartoffeln hinzugeben.

Nun mit Gewürzen abschmecken und dünsten lassen.

Derweil die Sahne mit den Eiern verquirlen und kräftig würzen. Käse hinzufügen.

Die Süßkartoffelmasse auf dem Boden verteilen und mit der Ei-Käse-Masse übergießen. Die restlichen Zwiebelscheiben in die Mitte legen und mit etwas geschmolzenem Butterschmalz bestreichen, mit Pfeffer bestreuen. Wenn noch Teig übrig ist, diesen ausrollen Sterne oder Herzen o.ä. ausstechen und auf der Masse oder am Rand verteilen. Mit etwas übriger Sahne-Ei-Masse bepinseln und mit Pfeffer bestreuen. Wer möchte, kann auch kleine Zwiebelringe in den Teig drücken.

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Quiche etwa 30-40 Minuten goldbraun backen.