

Kartoffel-Nest-Quiche



So wird's gemacht:

Für den Boden:

Kartoffeln und Karotten schälen, fein raspeln. Masse in ein Sieb geben und die Saft auspressen, die Masse sollte nicht mehr zu flüssig sein. Masse in eine Schüssel geben, Butter und Gewürze sowie Parmesan hinzugeben und gut vermengen. Masse in eine Springform geben, auf dem Boden und Rand verteilen und andrücken. Boden 15 Minuten bei 200°C Umluft backen.

Derweil Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, mit der Sahne ablöschen, Spinat hinzugeben und kurz blanchieren. Vier Eier verquirlen, Mozzarella, Parmesan und Gewürze hinzugeben. Spinat-Masse einrühren. Masse auf den vorbereiteten Boden geben. Drei Eier vorsichtig teilen und auf die Spinat-Masse geben. Quiche 30-40 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze backen.

Mit Parmesan und Kräutern bestreuen.

Einkaufsliste:

Springform 20-24cm

10 (ca. 700g) mittelgroße
Kartoffeln (festkochend)
4 Mohrrüben
50 g weiche Butter
60 g geriebenen Parmesan
1TL Salz
1 Msp. Muskat

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehen
30 g Butter
4+3 Eier
250 ml Sahne
300 g frischen Spinat
100 g geriebenen Mozzarella
50 g Parmesan
1 TL Salz
1 TL Schnittlauch
1 TL Petersilie
Parmesan und Kräuter zum
Bestreuen