

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, den 03.04.2023**

**Kartoffel-Bärlauch-Quiche mit Frühlingsalat**

**Für ca. 12 Stücke**

**Zutaten**

**Für den Mürbeteig**

150 g Butter  
230 g Mehl, Type 405  
1 TL Salz  
1 Ei (Größe M)  
2 EL Wasser, kalt, ca.

**Für die Füllung**

700 g Kartoffeln,  
vorwiegend festkochend  
1 Bund Bärlauch, ca. 80 g  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Muskatnuss  
200 g Saure Sahne  
150 g Frischkäse  
100 g Sahne  
2 EL Parmesan oder  
anderer Hartkäse  
3 Eier, Größe M  
1 Bund Petersilie

**Für den Salat**

1 Römersalat  
4 Stangen Lauchzwiebeln  
1 Bund Radieschen  
2 EL Balsamessig, hell  
1 TL Senf  
etwas Honig  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
3 EL Rapsöl  
1 Beet Kresse



**Zubereitung**

1. **Für den Teig** Butter in Würfel schneiden. Mit Mehl, Salz, Ei (und evtl. etwas Wasser, falls der Teig zu fest bleibt) zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Eine Tarteform ca. 26 cm (ca. 26 cm Durchmesser oder 4 kleine Förmchen) einfetten.
3. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und kalt stellen.
4. **Inzwischen die Kartoffeln** abbrausen, nach Belieben schälen und in ca. 5 mm dünne Scheiben hobeln.  
Kartoffeln in eine Schüssel geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mischen.
5. Bärlauch abbrausen, trockenschütteln und mit kochendem Wasser überbrühen.
6. Bärlauch gut ausdrücken und grob hacken.
7. Bärlauch, Saure Sahne, Frischkäse, Sahne, Parmesan und Eier gut verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
8. Den Mürbeteigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form legen.  
Die Hälfte Bärlauch-Sahne-Mischung darauf verteilen. Dann wieder mit Kartoffelscheiben

belegen und zuletzt die  
übrige Bärlauch-Sahne darauf verteilen.

9. Die Quiche auf der unteren Schiene bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 40-50 Minuten backen.

10. **Inzwischen den Römersalat**, Lauchzwiebeln und Radieschen putzen, abbrausen, trockenschütteln und kleinschneiden.

11. Essig, Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verrühren. Salatzutaten mit dem Dressing

ca. 15 Minuten vor dem Servieren damit mischen.

12. Quiche aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen. Kresse vom Beet schneiden und die Quiche damit bestreuen.

Den Salat nochmal abschmecken. Quiche in Stücke schneiden und mit dem Salat servieren.