

Kartoffel-Käse-Quiche mit Rosmarin

Zutaten für eine 28er Quicheform

Teig

- 250g Mehl
- 125g Butter
- 1/2 TL Salz
- 4 EL kaltes Wasser

Belag

- ca. 400g Kartoffeln, mit Schale gekocht und abgekühlt
- 1 Zwiebel
- 1-2 Frühlingszwiebeln
- 100g Gorgonzola
- 150g Gouda
- Salz, Pfeffer
- 4 Zweige Rosmarin

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten verkneten und 30 Minuten kühl stellen. Danach den Teig auf Frischhaltefolie ausrollen und in eine Quicheform legen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und auf den Teig legen. Zwiebeln in Ringe schneiden und auf den Kartoffeln verteilen. Gewürfelten Käse aufstreuen. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

Bei 200° für 25-30 Minuten backen.