Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Aufregend anders: Kartoffel-Quiche mit Radicchio, Walnuss und Höri Bülle

Höri Bülle & Radicchio – eine süß-herbe Geschmacksreise

Der Verein Höri Bülle e.V. beschreibt seine Bülle (Zwiebel) als eine rote Speisezwiebel mit typischer flacher, bauchiger Form und Farbe, die traditionell auf der Bodensee-Halbinsel Höri angebaut wird. Sie ist mild und besitzt eine nicht-aufdringliche Schärfe. Perfekt also für den rohen Verzehr. Wer nun mehr über die besondere Zwiebel, die Höri Bülle g.g.A., erfahren möchte, kann sich hier erkundigen: www.höri-bülle.de

Ein aufregender herber Partner: Radicchio

In der Herbstzeit gibt es auf den Märkten diese wunderbar knackigen und anregend herben Gemüse bzw. Salate. Chicorée, Frisée oder der Radicchio bereichern nicht nur unsere Salatteller. Die sanften Bitternoten unterstützen unsere Gesundheit und sollen sogar Erkältungskrankheiten vorbeugen. Sie lassen sich zudem in warmen Gerichten köstlich kombinieren, zum Beispiel in einer Quiche.

Um die bitteren Aromen zu mildern, empfiehlt sich heimischer Honig und eine leicht süßliche Zwiebel. Und da eignen sich die köstlichen und berühmten Zwiebeln von der Halbinsel Höri am Bodensee ausgezeichnet. Die Höri Bülle harmoniert in unserer Kartoffelkuchen vorzüglich. Quasi ein Traumpaar. Wer möchte, gibt etwas Speck- oder getrocknete Tomatenwürfel und gehackte Walnüsse dazu und fertig ist eine köstliche Basis für unsere Quiche.

Mit cremigem Schmand und rassigem, reifen Allgäuer Bergkäse wird die Quiche vollmundig. Und wer möchte, serviert zusätzlich einen bunten Salat mit Chicorée oder Radicchio. Ideal für kühle Herbsttage.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Kartoffel-Quiche mit Radicchio, Walnuss und Höri Bülle:**

Zutaten

(Für eine Kuchenform mit Durchmesser 24 cm)

- 500 g gekochte Kartoffeln (mehlig kochend)
- 90 g Mehl + etwas Mehl zum Ausrollen
- 1,5 TL Salz

Für die Füllung:

- 100 ml Milch
- 200 g Schmand
- 3 Eier
- 150 g geriebener Käse (z.B. Allgäuer Emmentaler)
- 150 g rote Zwiebelwürfel (z.B. Höri Bülle)
- 100 g Radicchio
- 50 g Speckwürfel
- 25 g Walnüsse, grob gehackt
- 20 g Mehl
- 1 EL Honig
- 2 EL Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, ½ TL Muskatnuss

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. 90 g Mehl, Muskatnuss und Salz zugeben und verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche rund ausrollen. Kuchenform mit Backpapier auslegen. Teig in die Kuchenform legen und den Rand gleichmäßig andrücken.

Für den Belag den Radicchio in feine Streifen schneiden.

Radicchiostreifen mit Honig, Zwiebelwürfel und Speckwürfel in einer Pfanne 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Beiseitestellen und abkühlen lassen. Die Milch, Schmand und Mehl klumpenfrei verrühren. Dann mit Eiern, gehackten Walnüssen, geschnittenem Schnittlauch und geriebenem Käse verrühren. Radicchio-Zwiebel-Speckmischung zugeben und alles auf dem Kartoffelteig verteilen.

Den Kartoffelkuchen im Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen (Ober- und Unterhitze).

Warm oder kalt servieren.