Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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.