Kartoffel-Speck-Quiche

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Kuchen

Zutaten (12 Stücke)

» 2,4kg Kartoffel(n)
» 150g Frühstücksspeck
» 4 Zwiebel(n)
» 500g Schlagsahne
» 8 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» 1/4 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. 800g Kartoffeln waschen und ca. 20min kochen. Speck würfeln und knusprig ausbraten. Zwiebeln schälen, fein würfeln und kurz mitdünsten.

2. Gekochte Kartoffeln abschrecken, schälen und abkühlen lassen. 1,6kg Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Gekochte Kartoffeln noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Alles mit der Speckmischung, Sahne und Eiern glatt vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Kartoffelmasse auf ein gefettetes Springblech oder in eine feuerfeste Form (Durchmesser 32cm) füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 50-60min backen. Evtl. nach 30min abdecken. Petersilie waschen und, bis auf etwas, hacken. Kuchen herausnehmen. Mit Petersilie bestreuen und garnieren.

Nährwerte: 390kcal/E11g/F26g/KH26g pro Stück

angelegt am: 21.04.2005 Rezept-Nr: 1828

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke