

# Kräuter-Käse-Quiche mit Kartoffel-Kruste

Die knusprig kartoffelige Alternative  
zur klassischen Quiche.



Portionen:	Zubereitungszeit	Gesamtzeit
<b>2 – 6 Personen</b>	<b>ca. 15 Min.</b>	<b>ca. 30 min.</b>

## Zutaten

- 1 Kilogramm Kartoffeln
- 1 Bund Petersilie
- 5 Eier
- 4 Eigelb
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- mind. 50 g Parmesan
- mind. 100 g Gruyere
- 1 Paket Frischkäse
- 2 Paket Creme Fraiche
- 1 Paket Creme Double
- Salz
- Pfeffer
- Chili

## Zubereitung

### STEP 1

Kartoffeln schälen und klein reiben – wie für Reibekuchen – dann am besten in einem sauberen Handtuch auspressen.

### STEP 2

Zwiebel hacken und kurz in 50 g Butter anschwitzen und zusammen mit dem klein gewürfelten Parmesan unter die Kartoffelmasse mengen. Je nach Gusto mit Salzen und Pfeffer würzen und gut vermischen.

### STEP 3

Die Kartoffelmasse in einer gut gefetteten Quiche- oder Auflaufform auslegen, dabei auch am Rand hochziehen. Die Form kommt nun für 30 Minuten bei 180 Grad auf Umluft in den Ofen.

### STEP 4

In der Zwischenzeit wird die Füllmasse angerührt: Eier, Eigelb, Crème fraîche, Crème Double, Frischkäse, der klein gewürfelte Gruyere (es geht auch Appenzeller oder andere kräftige Bergkäse), die klein geschnibbelte Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Chili gut verrühren.

### STEP 5

Nach 30 Minuten: die cross gewordene Kartoffelmasse bildet in der Form nun einen goldbraunen Boden und Rand. Wir füllen die Form nun mit der Käsemasse und das Ganze kommt weitere 30 Minuten bei 180 Grad und Umluft in den Ofen.

Zack, fertig. Guten Appetit!