



Mangold-Kartoffel-Quiche

Zutaten

150 g Mehl	500 g neue Kartoffeln	Pfeffer
Salz	1/2 (ca. 300 g) Kopf Mangold	geriebene Muskatnuss
100 g kalte Butter	1 Zwiebel	100 g Emmentaler Käse (gerieben)
2 TL + etwas Edelsüß-Paprika	1 Knoblauchzehe	Mehl
3 TL getrockneter Oregano	1 EL Öl	Fett
4 Eier (Größe M)	250 ml Milch	Frischhaltefolie

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Butter, Paprikapulver, Oregano und 1 Ei in eine Schüssel geben. Mit Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten, sodass ein glatter Teig entsteht. Teig in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Kartoffeln waschen. Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln ca. 5 Minuten vorgaren. Mangold waschen, abtropfen lassen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden. Kartoffeln abgießen und in Scheiben schneiden (ca. 5 mm dick).
3. Öl in eine Pfanne geben, erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Mangold zugeben und ca. 3 Minuten anbraten. Anschließend abkühlen lassen. Arbeitsfläche bemehlen und Teig rund ausrollen (ca. 28 cm Ø). Tarteform (24 cm Ø) fetten. Teig darin auslegen, Rand andrücken und überstehenden Rand abschneiden.
4. Milch und 3 Eier vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln und Gemüse in die Tarteform geben. Mit dem Eier-Milch-Gemisch übergießen. Käse gleichmäßig auf der Tarte verteilen. Tarte ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backofen (Umluft 175 Grad) goldbraun backen. Vor dem Servieren mit etwas Paprikapulver bestreuen.