

Schweizer LandLiebe TV

Rezept

Lauch-Kartoffel-Quiche

mit Alpkäse von der Mettmenalp
dazu Nüsslissalat mit Senf-Honig-Dressing

Zutaten

- 1 Kuchenteig, ausgerollt, z. B. von Denner
- 2 EL Butter • 2 Lauchstangen
- 4 Gschweltli (kl. Kartoffeln)
- 200 g Alpkäse, gerieben • 4 dl Rahm
- 3 Eier • Salz, Pfeffer, Muskat

- 1 EL Blütenhonig • 1 TL grober Senf
- 2 EL Balsamico • 2 EL Olivenöl
- 2 EL Gemüsebouillon • Salz, Pfeffer
- 120 g Nüsslissalat • 3 Eier • Fleur de Sel

Zubereitung

Teig ausrollen und in die gebutterte Springform geben, einstechen. Lauch in Scheiben schneiden und blanchieren, Gschweltli schälen und in Scheiben schneiden. Lageweise mit geriebenem Käse in die Form



schichten. Rahm und Eier gut verrühren, abschmecken und darüber verteilen. Form ein paar Mal auf Arbeitsfläche klopfen, damit sich die Flüssigkeit gut verteilt. Quiche bei 180 Grad 45 Minuten backen.

Dressing aus allen Zutaten anrühren, abschmecken. Gewaschenen Nüsslissalat damit anmachen. Die Eier 7 Minuten kochen, abschrecken, halbieren, sie sollen innen noch leicht flüssig sein. Auf den Salat geben, salzen.

Weintipp

Château de Luins AOC La Côte
Bei Denner erhältlich.



Immer samstags
um 19.55 Uhr
in SAT.1 Schweiz.



SAT.1
Schweiz

Wird Ihnen präsentiert von

DENNER

TV-Produktion



Die neue
LandLiebe
jetzt am Kiosk.



mit Andreas C. Studer

