

Rösti-Quiche mit luftgetrocknetem Schinken

Zu Gast: Thomas Anders

Köstliche Rösti-Quiche by Thomas Anders.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 8 Portionen

Zutaten

100 g Butter und etwas für die Form

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

7 Bio-Eier (Größe M)

Salz, Pfeffer

330 g luftgetrockneter Schinken

3 Schalotten

350 ml Sahne

70 g geriebener Parmesan

1 Handvoll Rucola

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Quicheform mit Butter einfetten. Kartoffeln waschen, schälen und grob in eine Schüssel reiben. Restliche Butter in einem Topf schmelzen und mit 2 Eiern zu den geriebenen Kartoffeln geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Kartoffelmasse auf dem Boden einer Quiche- oder Auflaufform verteilen und rundherum fest andrücken. Den Boden auf der mittleren Schiene ca. 20 bis 25 Minuten im Ofen vorbacken. Anschließend aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.
3. Für die Füllung 300 g Schinken in grobe Stücke zupfen, Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Zusammen mit den restlichen Eiern, Sahne, Parmesankäse und Schinken in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf den vorgebackenen Kartoffelboden geben und für ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen fertig backen.
4. In der Zwischenzeit den Rucola waschen und trocken schütteln. Die Quiche aus dem Ofen nehmen – Achtung: heiß! – und mit Rucola und dem restlichen Schinken garniert servieren. Dazu passt übrigens ganz wunderbar ein frischer Rosé.