

Kartoffel-Pie

Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 50 Minuten

Für 4 Personen

Springform von 24 cm Ø

Backpapier für den Formenboden

Butter für den Formenrand

400-500 g Pizzateig

Mehl zum Auswallen

Füllung:

200 g Spinat

500 g Gschwellti, geschält, in Scheiben

1 rote Zwiebel, in Streifen

1-2 Knoblauchzehen, gepresst

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

200 g Brie, in Scheiben

2 dl Milch

1,8 dl Halbrahm

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

1. Teig auf wenig Mehl zu einer Rondelle von ca. 45 cm Ø auswallen, vorbereitete Form damit auslegen.
2. Füllung: Spinat in siedendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. Abgiessen, kalt abschrecken, gut ausdrücken. Mit Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch mischen, würzen. Lagenweise mit dem Brie auf dem Teig verteilen.
3. Milch, Rahm und Eier verrühren, würzen. Über die Füllung giessen, überlappenden Teig auf die Füllung legen.
4. Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 45-50 Minuten backen.

Für Fleischtiger:

Der Füllung kann nach Belieben etwas Schinken beigegeben werden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 840 kcal, 28 g Eiweiss, 51 g Fett, 69 g Kohlenhydrate.