



**vegetarisch**

## Kartoffel-Pizza

**Pizza mit Quark, Kartoffeln und Salbei**

Für 1 Pizza:

150 g Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 70 g Halbfettquark  
 1 EL Milch  
 Salz, Pfeffer  
 250 g Pizzateig, zu ca. 20 cm Durchmesser  
 ausgewählt  
 35 g Reibkäse  
 einige frische Salbeiblätter

Kartoffeln schälen und knapp weich garen. Wenig auskühlen lassen, dann in Würfelchen schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden.

Quark und Milch verrühren, würzen, auf dem Teig ausstreichen. Kartoffeln und Zwiebelringe darauf verteilen, mit Käse bestreuen. Im 250 Grad heissen Ofen ca. 20 Minuten backen. Vor dem Servieren mit fein geschnittenem Salbei bestreuen.

für Pizzastein  
 → 500g Kartoffeln  
 100g Quark



**vegetarisch**

## Quiche paysanne

**Lauch-Kartoffel-Quiche**

Für 1 Kuchenblech von 28 cm Durchmesser,  
 4 Portionen als Hauptmahlzeit:

1 grosser Lauchstängel  
 1 EL Butter  
 1/2 dl Weisswein  
 Salz, Pfeffer  
 600 g Gschwellti  
 1 Blätterteig, rund ausgewählt

Guss:  
 1,5 dl Rahm  
 1 dl Milch  
 2 Eier  
 Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Lauch in feine Ringe schneiden, in der Butter dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, würzen. Auskühlen lassen. Kartoffeln schälen und auf der Röstiraffel reiben, mit der Lauchmischung vermengen.

Blech mit dem Teig auslegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Masse auf dem Teig verteilen. Alle Gusszutaten verrühren, darüber giessen. Im 200 Grad heissen Ofen ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Kann ungebacken tiefgekühlt werden.

**En guete  mitenand.**