



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.**