

Lila Kartoffelquiche mit Blaubeeren

Zutaten:

600 g lila Kartoffeln

250 g Dinkelmehl

125 g kalte Butter

Salz

5 Eier

200 g Schmand

100 g Schlagsahne

200 g Ziegenkäserolle

150 g Heidelbeeren

Pfeffer, Muskatnuss, Thymianblättchen

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, mit Schale garen, ausdampfen lassen und in Scheiben schneiden.

Mehl, Butter, Salz und 1 Ei zu einem Mürbeteig verarbeiten, ruhen lassen.

Teig ausrollen und eine gebutterte Tarteform auslegen.

Kartoffelscheiben fächerförmig verteilen, mit Käse und Heidelbeeren belegen.

Schmand, Sahne und Eier verquirlen, würzen und darüber gießen.

Bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.