Kartoffel-Quiche mit Apfel, Speck und Frühlingszwiebeln

Pikante Kartoffelquiche mit fruchtiger Note.

Zubereitungszeit: 6 Std
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 20 g frische Hefe
- 130 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 350 g Mehl
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag

500 g mehligkochende, gepellte Kartoffeln (vom Vortag oder zumindest komplett abgekühlt)
4 Eier
250 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Muskat (wenn möglich frisch gerieben)
75 g Speckwürfel (nach Wunsch natürlich mehr)
1 Apfel
2-3 Frühlingszwiebeln
75 g geriebenen Käse (Sorte nach Geschmack, bei mir Emmentaler)

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe mit dem Zucker in das lauwarme Wasser bröseln, verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Salz und das Hefewasser gründlich verkneten. Zum Schluss das Olivenöl unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Eine Tarteform (28 cm Ø) mit Backpapier auslegen.
4. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal mit der Hand durchkneten, etwas größer als die Form ausrollen und in die Tarteform legen. Die Ränder mit den Fingern andrücken und überstehenden Teig mit einem scharfen Messer abschneiden oder nach innen drücken. Bei so einer rustikalen Quiche muss der Rand nicht so akkurat aussehen. Die Form abdecken und den Teig darin ca. 20 Minuten ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
6. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken (oder mit einer Reibe mittel bis grob reiben) und in eine Schüssel geben. Mit den Eiern und Crème fraîche verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffel-Masse in die Tarteform füllen.
7. Die Speckwürfel in einer fettfreien Pfanne kross anbraten und zum Abtropfen auf Küchenpapier geben. Den Apfel entkernen und in feine Spalten schneiden. Die

gewaschenen Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
8. Speckwürfel, Apfelspalten und Frühlingszwiebel-Ringe gleichmäßig auf der Kartoffel-Eimasse verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
9. In der Ofenmitte ca. 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und der Belag gestockt ist.
10. Anschließend warm oder auch kalt servieren.