



Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 29.09.2025

Kartoffelquiche mit Brokkoli

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Belag

600 g Brokkoli
1 Zwiebel, rot
1 Knoblauchzehe
1 EL Rapsöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskat, frisch gerieben
40 g Tomaten, getrocknet, in Öl
3 Eier (Gr. M)
250 g saure Sahne
1 TL Tomatenmark
100 g Bergkäse
0,5 Bund Schnittlauch

Für den Kartoffel-Boden:

1 kg Kartoffeln, Drillinge
3 EL Rapsöl
50 g Sahne, ca.
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskat, frisch gerieben

Zubereitung

1. Für den Kartoffelboden Kartoffeln nach Belieben schälen, gründlich abbrausen, und in Salzwasser ca. 15-20 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen.
2. **Für den Belag** Brokkoli putzen, abbrausen und in kleine Röschen teilen. Stiele ebenfalls fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel in Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Brokkoliröschen und Stiele zugeben, ebenfalls kurz andünsten. Etwa 6 EL Wasser zufügen und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Eier, saure Sahne, Tomatenmark, etwas Salz, Pfeffer und Muskat gründlich verquirlen.
5. Eine Tarteform (Ø 26 cm; möglichst mit Hebeboden) einfetten. Kartoffeln hineingeben und z. B. mit einem Kartoffelstampfer in der Form zu einem Boden mit etwas erhöhten Rand andrücken. Mit der Sahne beträufeln (falls noch etwas Sahne übrig bleibt, diese unter den Eimix rühren).
6. Brokkoli evtl. abtropfen lassen. Mit den Tomatenstreifen mischen, auf dem Kartoffelboden verteilen. Eieguss gleichmäßig darüber gießen. Käse fein reiben und darüberstreuen. Kartoffelrand mit restlichem Öl bestreichen. Tarte im heißen Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene, ca. 30 Minuten goldbraun backen.
7. Die Tarte vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Tarte mit Schnittlauchröllchen bestreuen, in Portionsstücke teilen und servieren. Dazu passt Salat.