

Rösti-Quiche aus dem Thermomix



© Rösti-Quiche - Rezepte mit Herz

🕒 75 Min.

👩‍🍳 leicht

🍽️ 4 Portionen

Gut essen muss nicht teuer sein und wenn es auch noch schnell und unkompliziert ist, jubeln wir! In diesem [E-BOOK zum Download](#) haben wir für euch 9 preiswerte Rezepte inklusive Dessert und Kuchen für maximal 2,50 € pro Portion/Stück zusammengestellt. Plus: Jede Menge wertvolle und praktische Tipps, wie ihr euch schnell & preiswert durch die ganze Woche mixen könnt.

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Preiswert Mixen leicht gemacht"](#).

Tipp: Anstatt Salat passt auch ein schneller Kräuter-Dipp. Dazu 200g Saure Sahne, 2 EL Kräuter, Salz, Pfeffer in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 4 mixen.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|-------------------|-------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Emmentaler |
| <input type="checkbox"/> | 600 g | festkochende Kartoffeln |
| <input type="checkbox"/> | 40 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 20g + 1 EL | weiche Butter |
| <input type="checkbox"/> | 5 | Eier |
| <input type="checkbox"/> | 2 Stangen | Lauch |
| <input type="checkbox"/> | 2 | Möhren |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Kochsahne (15% Fett) |
| <input type="checkbox"/> | | Salz |
| <input type="checkbox"/> | | Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | | Geriebene Muskatnuss |
| <input type="checkbox"/> | | Butter für die Form |

Zubereitung

1. Backofen auf 225 °C (200 °C Umluft) vorheizen. Quiche-Form (24 cm Durchmesser) mit herausnehmbarem Boden mit Butter einfetten. Käse in groben Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
2. Kartoffeln schälen, waschen, in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Kartoffelraspel auf ein sauberes Geschirrtuch geben, Tuch zusammendrehen und die Kartoffeln gründlich ausdrücken. Flüssigkeit dabei auffangen und ca. 10 Min. stehen lassen.
3. Ausgedrückte Kartoffelraspel wieder in den Mixtopf geben. Kartoffelflüssigkeit vorsichtig abgießen und abgesetzte Stärke mit Mehl, 20 g Butter, 1 Ei, 1 TL Salz, Pfeffer sowie Muskat hinzufügen. Alles 10 Sek./Stufe 3 vermischen.
4. Kartoffelmasse in die Quiche-Form geben, dabei am Boden und am Rand andrücken. Im heißen Ofen ca. 15 Min. vorbacken, herausnehmen und abkühlen lassen. Ofentemperatur auf 200 °C (180 °C Umluft) reduzieren. Mixtopf spülen und abtrocknen.
5. Lauch putzen und waschen. Möhren putzen und schälen. Beides in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben. 1 EL Butter zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten.
6. Masse etwas abkühlen lassen, dann 4 Eier, Kochsahne und zerkleinerten Käse zugeben. Alles 5 Sek./Stufe 4 mischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Masse in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 35 Min. backen. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 400 kcal - 21 g E - 13 g F - 47 g KH