Curry-Kartoffel-Quiche mit Tomaten

Zeit gesamt
1h 5min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	750 g
Salz	
Strauchtomaten	4 St.
Crème fraîche	150 g
Eier	3 St.
Currypulver	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Blätterteig	1 St.
Erbsen, tiefgefroren	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Auflaufform

1. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 20 Min garen.

2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel Crème fraîche, Eier, Curry, Salz und Pfeffer verquirlen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

3. Eine Auflaufform leicht fetten oder alternativ mit Backpapier auslegen. Blätterteig ausrollen und die Form mit Teig auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand stehen lassen.

4. Kartoffeln und Tomaten auf dem Teig verteilen, die Erbsen darüber verteilen und mit Eier-Mischung übergießen. Im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	561 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	27 g