



Gemüsequiche Betti bossi art

von Ielia Kuhn

Mengen für 16 Personen

1.2 kg Kuchenteig	Teig entrollen, mit dem Backpapier in die Form legen. Rand gut andrücken, Boden mit einer Gabel dicht einstechen, kühl stellen.
1.2 kg Kartoffeln festkochend	
800 g Rüebli	
640 g Zwiebel	
1.6 kg Lauch	Kartoffeln, Rüebli und Schalotten schälen. Kartoffeln und Rüebli in Scheiben, Schalotte in Schnitze schneiden. Lauch längs halbieren, waschen, in feine Streifen schneiden.
4.0 EL Butter	
3.008 TL Salz	Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Kartoffeln, Rüebli, Schalotten und Lauch ca. 10 Min. andämpfen, würzen, auskühlen.
1.6 kg Crème fraîche	
12 Stück Eier	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Crème fraîche, Eier und Käse verrühren, würzen. Gemüse auf dem Teig verteilen, Guss darübergiessen. Backen: ca. 50 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen, Formenrand entfernen, Quiche anrichten.
480 g Käsemischung	gruyere
2.0 TL Salz	