

# *Kartoffel-Quiche*

4 Personen:

*200g Mehl,*

*100g kalte Butter*

*3 EL Joghurt (ersatzweise Sahne),*

*Salz*

*700g festkochende Kartoffeln*

*½ Bio-Zitrone (Zitronenschale)*

*8 Zweige Thymian (Kerbel, Brunnenkresse oder Rucola)*

*250g Ziegen-)Frischkäse*

*100g Sahne*

*3 Eier (M)*

*Pfeffer, Prise Chilipulver*

Für den Teig Mehl mit Butter, Joghurt, 1 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und zwischen Klarsichtfolie rund ausrollen und eine Tarteform (Auflaufform) damit auskleiden. **1 Stunde kalt stellen.**

Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden und anschließend in breite Streifen schneiden. Zitronenschale hauchdünn abschneiden und fein hacken. Thymianblättchen abstreifen.

Kartoffeln, Thymian und Zitronenschale mischen, salzen und auf dem Teig verteilen.

Frischkäse mit Sahne und Eiern glatt rühren, mit Salz, Pfeffer, Chili würzen und auf den Kartoffeln verteilen.

Quiche im vorgeheizten Backofen **180°C** (Mitte) etwa **45 Minuten** backen, bis sie schön gebräunt ist.