

Vegetarische Rezepte

Kartoffel Peperoni Quiche

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Pralinen

3	Rote Peperoni -Paprika		Salz Pfeffer
3	Gelbe Peperoni -Paprika	750 g	Kartoffeln
1	Zwiebel	150 g	Gruyere -gerieben
1 dl	Bouillon	1	Pk. Blätterteig

Die ganzen Peperoni direkt auf den Rost in den auf 220 Grad C vorgeheizten Ofen legen. Ca. 20 Minuten rösten lassen, d.h. bis die Haut platzt und das Gemüse große braunen Blasen bekommt. Aus dem Ofen nehmen und in einen Plastiksack legen und gut verschließen. Das Gemüse darin 30 Minuten liegen lassen. Abschließend schälen.

Die geschälten Peperoni halbieren, Kerne entfernen; Peperoni klein würfeln. Zwiebel in heißen Öl dünsten. Peperoni - Würfel zufügen, gut durchdünsten, mit Bouillon ablöschen und 30 Minuten zugedeckt kochen lassen. Dann auskühlen lassen.

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, wenig auskühlen lassen, schälen und in Scheibchen schneiden.

Das eingefettete Kuchenblech mit dem Teig auslegen, darauf das Peperoni - Mus verteilen. Die Kartoffelscheibchen dachziegelartig darauf anordnen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Käse großzügig bestreuen.

Im auf 220 Grad C vorgeheizten Ofen 40 Minuten garen. Heiß servieren.