



www.nom-nom.ch



COCOTTE-QUICHES MIT KARTOFFELN UND LAUCH

ergibt 4 Le Creuset Mini-Cocottes (ø 10 cm)
oder andere ofenfeste Formen

Zutaten

300 g Kartoffeln, mehligkochend
400 g Lauch
1/2 Bund Petersilie
1 Packung Strudelteig (120 g)
3 EL Olivenöl
0,5 dl trockener Weisswein
0.5 dl Gemüsebouillon
125 g Cantadou Knoblauch & Kräuter
der Provence
2 Eier
Salz
Pfeffer

50 g Butter

Zum Servieren

Blattsalat

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Den Lauch waschen, längs halbieren und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Das Öl in einer Bratpfanne erwärmen, den Lauch zugeben, kurz andünsten, mit dem Weisswein sowie der Gemüse-Bouillon ablöschen und weiter dünsten bis die Flüssigkeit verdunstet und der Lauch gar ist. Unterdessen die Petersilie fein hacken.
3. In einer Schüssel den Cantadou und die Eier verrühren. Die Kartoffeln, den Lauch sowie die Petersilie zugeben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Pie Formen ausbutteren. Den Strudelteig auf einem Küchentuch ausrollen, jeweils 2 übereinander liegende Teigblätter in 4-6 (je nach Formen) gleich grosse Stücke schneiden. Die Pie Formen damit auslegen. Die Butter schmelzen und den Teig damit vorsichtig bestreichen.
5. Die Füllung auf die Pieformen verteilen. Überstehende Teigränder locker nach innen falten, die Pies jedoch nicht ganz abdecken. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Mit Blattsalat servieren.