

# Gemüsekuchen

## Zutaten Teig:

270 g Mehl  
140 g Butter  
2 Eier  
1 Eigelb  
1 Prise Salz

## Zutaten Belag:

3 Eier  
600 g Möhren  
300 g Erbsen (TK)  
1 kleine Stange Porree  
2 Bund Petersilie  
270 g Creme fraîche  
100 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer, Muskat



## Zubereitung:

- Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- In Folie gewickelt mindestens eine Stunde kühl ruhen lassen.
- Möhren in dünne Scheiben schneiden.
- Porree in kleine Stücke schneiden.
- Beides eine Minute in kochendes Salzwasser geben.
- Danach das Gemüse mit kaltem Wasser erschrecken.
- Petersilie klein hacken.
- Möhren, Porree, Petersilie und unaufgetaute Erbsen vermischen.
- Mürbeteig in eine gefettete Springform/Tarteform drücken.
- Dabei einen 3 cm hohen Rand hochziehen.
- Gemüse auf dem Teig verteilen.
- Creme fraîche mit den Eiern verquirlen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Eier - Creme fraîche über das Gemüse gießen.
- Mit dem Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 45 Minuten backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.