

Gemüsekuchen

Zutaten:

Teig:

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

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.
- Mübeteig 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.