

Möhren - Lauch - Quiche

Zutaten:

200 g Mehl
100 g Butter
1 Prise Salz
4 Eier
400 g Möhren
2 Stangen Porree
1 große rote Paprika
4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
200 g Sahne
50 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Öl

Zubereitung:

- Mehl, Butter, ein Ei und Salz verkneten.
- Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kühl ruhen lassen.
- Zwiebel klein hacken und in Öl andünsten.
- Möhren, Porree und Paprika klein schneiden.
- Gemüse in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren.
- Den Teig in eine gefettete Springform (oder Quicheform) drücken, bzw. ausrollen.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Blanchiertes Gemüse gut abtropfen lassen.
- 3 Eier, Käse, zerquetschten Knoblauch und Sahne verquirlen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Eiersahne mit dem Gemüse vermischen.
- Mischung auf dem Teig verteilen.
- Bei 200° C ca. 30 Minuten backen.