

# 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.