

Porree - Käse - Tarte

Zutaten:

250 g Mehl
1 Prise Salz
½ Päckchen Trockenhefe
1 EL Zucker
2 EL Olivenöl
125 ml Wasser (lauwarm)
100 ml Milch
6 Eier
500 g Porree
200 g saure Sahne
150 g Möhren
150 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Mehl, Salz, Zucker und Hefe vermischen.
- Mit Wasser und Öl zu einem glatten Teig verkneten.
- Zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Porree in dünne Scheiben schneiden.
- Möhren grob raspeln.
- Milch, Eier und Sahne gut verquirlen.
- Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Gegangenen Teig ausrollen.
- Rollteig in einer Tarteform (Springform) auslegen.
- Dabei einen Rand hochziehen.
- Möhren und Porree auf den Teigboden geben.
- Eiermilch über das Gemüse gießen.
- Mit dem Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 50 Minuten backen.