

Möhren-Pastinaken-Quiche

Zutaten für 4 Portionen:

250g Mehl – 100g Butter – 3 Eier – 700g Möhren – 700g Pastinaken – 200g Saure Sahne – 2 Zwiebeln – 150g Bergkäse – 2 TL Rosmarin – 1 TL Gemüsebrühe – 1 EL Olivenöl – Salz – Pfeffer – Muskat

Zubereitung:

- Für den Teig Mehl, Butter, 1 Ei und etwas kaltes Wasser gründlich verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
- In der Zwischenzeit Möhren und Pastinaken schälen, längs halbieren und in schmale Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten
- Möhren, Pastinaken und Rosmarin zugeben und alles ein paar Minuten unter Rühren anbraten. Beiseite stellen
- Den Teig ausrollen und in einer gefetteten Quiche-Form verteilen
- Den Ofen auf 200°C vorheizen und den Teig darin 10 Minuten vorbacken
- Inzwischen den Käse reiben
- Sahne, 2 Eier, den Käse und die Gemüsebrühe miteinander verrühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen
- Das Gemüse auf dem Quiche-Boden verteilen und die Sahne-Käse-Mischung darüber gießen
- Die Quiche wieder in den Ofen schieben und etwa 40 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

