Herzhafte Möhren Quiche



Zutaten Teig

- 250 g Mehl (Typ 405)
- 125 g kalte Butterflöckchen
- 1 Ei (M)
- 3 EL Eiswasser
- ½ TL Salz

Zutaten Füllung

- 750 g Möhren
- 250 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 125 g gewürfelter Schinkenspeck
- 1 EL Olivenöl
- 200 g geriebener Bergkäse
- ½ Bund Blattpetersilie
- 5 Eier (M)
- 100 ml Schlagsahne
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Zubereitung

- Mehl, Butterflöckchen, Ei, Eiswasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in eine Frischhaltefolie einschlagen und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Möhren schälen, 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Kartoffeln in einen Topf mit Wasser bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen, dann abgießen, schälen und in Würfel schneiden.
- Zwiebeln schälen, in kleine Würfe schneiden und mit dem gewürfelten Speck in einer Pfanne in Olivenöl 2 Minuten anbraten.
- Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (34 cm Ø) ausrollen und in die gebutterte Springform (20 cm Ø) auslegen, den Rand (7 cm hoch) andrücken und den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln und Speck aus der Pfanne, 150 g geriebener Bergkäse und gehackter Blattpetersilie vorsichtig mischen und auf den Boden verteilen, leicht andrücken.
- Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen, über die Füllung gießen und mit dem restlichen Bergkäse bestreuen.
- Die Möhren Quiche im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200° C Ober-/Unterhitze für ca. 40 – 50 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem backen die Quiche für 20 Minuten im Backofen ruhen lassen.

Portionsgröße: 1 Springform (20 cm Ø)
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 40–50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©