

Pastinakenquiche

Zutaten

250 g Weizenmehl
100 g kalte Butter
3 Eier
Salz Pfeffer
500 g Möhren
500 g Pastinaken
200 g saure Sahne
100 g Ziegenfrischkäse
3 Schalotten
120 g geraspelten Käse
Muskat 2 TL Rosmarin
1 TL Gemüsebrühe

Zubereitung

Mehl, Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz und 2–3 EL kaltes Wasser schnell verkneten, 30 Min. kalt stellen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Gemüse schälen, klein schneiden und in Öl 10 Min. andünsten. Teig ausrollen, in die gefettete Form legen und am Rand 4 cm hochziehen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen und 10 Min. vorbacken.

Das Gemüse auf dem Teig verteilen. Sahne, 2 Eier, Käse und Brühe verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, über das Gemüse gießen und ca. 40 Min. backen.

Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.