

R e z e p t e

Pastinaken-Möhren-Quiche

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 Käse, geraspelt,
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, ca. 40
Min. backen. (Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken).



Lieferservice ökol. Erzeugnisse

tel 05295 930 321

fax 05295 930 322

E-Mail: loe.sandbote@t-online.de

Onlineshop: www.lieferservice-naturkost.de