

Möhren Quiche mit Ziegenkäse



Zutaten

4 Blätterteigplatten (200 g)
1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl
300 g Möhren
150 g Ziegenfrischkäse
300g Rinderhackfleisch
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL mittelscharfer Senf
Butter zum Fetten
2 Zweige Zitronenthymian
Salz, gemahlener Pfeffer
2 EL Ahornsirup

Zubereitung

Blätterteigplatten nebeneinander legen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auftauen lassen. Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden, in 1 EL Olivenöl in einer Pfanne 1–2 Minuten anbraten.

Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in 1 Esslöffel Sonnenblumenöl kräftig in einer Pfanne anbraten.

Karotten in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Frischkäse mit Senf verrühren. Blätterteig in die mit Butter gefettete Form (Springform , rund,

24 cm) legen. Rand leicht andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Käsemischung bestreichen, mit gebratenem Rinderhack, Karotten und Zwiebeln belegen. Mit Thymianblättchen bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze auf unterster Schiene 25–30 Minuten backen. Mit Ahornsirup und restlichem Öl beträufeln. Warm servieren.