



Möhrenquiche mit Kirschtomaten



Zutaten für eine Quiche

Teig

200 g Butter
300 g Weizenmehl
1 Ei
1TL Salz

Belag

3 Möhren
2 Paprika
250 g Kirsch- oder Cocktailtomaten
3 Eier
200 ml Sahne
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
eine Hand voll Gartenkräuter
100 g geriebener Käse
(z.B. Emmentaler)
50 g Schafskäse

Zubereitung

Teig

Aus den Zutaten für den Teig mit dem Knethaken den Teig herstellen, diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf den Boden einer eingefetteten Quicheform plattdrücken und die Ränder hochziehen. Teig ca. 10 Minuten bei 180°C vorbacken.

Belag

Möhren schälen und kleinschneiden, Paprika waschen und schneiden.

Das Gemüse in einer Pfanne 10 Minuten andünsten. Dann auf den vorgebackenen Teig geben.



Aus der Sahne, den Eiern, Salz und Pfeffer einen Guss herstellen und diesen auf dem Gemüse verteilen. Den geriebenen Käse und den Schafskäse in Bröckchen darüber geben. Zum Schluss die Tomaten und die Kräuter auf der Quiche verteilen.

Die Quiche bei 180°C (Umluft) 40 Minuten backen (bis der Käse knusprig braun wird).