

Möhren-Quark-Quiche



Knuspriger Mürbeteig herzhaft gefüllt.

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

Zutaten für den Teig

250 g Mehl

½ TL Salz

125 g kalte Butter

1 Ei

2 EL kaltes Wasser

Für den Belag

500 g Möhren

400 g Kräuterquark

5 Eier

½ Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer

150 g Käse nach Wahl (Scheiben)

1. Zubereitung;
2. Mehl mit Salz mischen.
3. Butter in Flocken, das Ei und das Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten (erst mit den Knethaken eines Rührgerätes/Küchenmaschine, anschließend per Hand). In Frischhaltefolie verpackt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. In der Zwischenzeit die Möhren schälen und in ungefähr gleichgroße Stücke schneiden. Wer mag, kann etwas Möhrengrün hacken. Beides zur Seite stellen.
5. Den Quark und Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. (Wer mag, kann 3 EL des gehackten Möhrengrüns einrühren).
6. Den Käse in kleine Würfel schneiden.
7. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Eine Quicheform (Durchmesser 26 cm) einfetten.
9. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig kreisförmig ausrollen (Durchmesser 30 cm), die Form damit auslegen. Den Teig andrücken und die überstehenden Ränder abschneiden.
10. Die Hälfte der Quarkmasse auf den Teig geben. Die Möhren gleichmäßig verteilen und anschließend mit der restlichen Masse bedecken.
11. Den gewürfelten Käse darüber streuen.
12. Ungefähr 40 Minuten auf der unteren Schiene backen.
13. Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Quiche damit bestreuen und servieren.