

Möhrenquiche

Zutatenliste Quicheteig:

200 g	Mehl
100 g	Butter
50 ml	Wasser
½ TL	Salz
	Backerbsen

Zutatenliste Belag:

250 ml	Wasser
350 g	Möhren
1	Zwiebel oder 2 Schalotten
1	Knoblauchzehe
125 g	Speckwürfel
80 g	schwarze Oliven
20 ml	Olivenöl
12	Salbeiblätter
100 ml	Sahne
2	Eier
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
¼ TL	Muskat



Zubereitung:

1. Aus Mehl, Butter, Wasser und Salz einen Mürbeteig zubereiten, in Frischhaltefolie wickeln, ca. 30 Minuten kühl ruhen lassen. Den Teig danach in eine gefettete Quicheform geben und mit Backerbsen 12 Minuten bei 220 Grad vorbacken.
2. Möhren in einem Dämpfer etwa 10 Minuten garen.
3. Zwiebel, Knoblauch und Oliven kleinschneiden.
4. Olivenöl auslassen, darin Zwiebel, Knoblauch, Oliven und Speckwürfel dünsten. Möhren zugeben und nochmals kurz mitdünsten. Die Masse auf den vorgebackenen Boden verteilen.
5. Sahne, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen. Den Guss über das Gemüse geben und die Quiche weitere 25 Minuten backen.