

Möhren Quiche

Zutaten

Für den Teig:

300 g Mehl,
225 g kalte Butter, (in ganz kleinen Stücken),
0,5 TL Salz,
2 Bio-Eigelb,
5 EL kaltes Wasser
Mehl zum Bearbeiten,
etwas weiche Butter für die Form

Für den Belag:

800 g Möhren,
Salz,
60 g schwarze Oliven,
20 g frischer Ingwer,
200 ml Schlagsahne,
100 g Sauerrahm,
2 EL Currypulver,
5 Eier,
200g geriebener Käse,
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Teig die Zutaten zu einem Mürbteig kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen, danach auf einem runden Blech ausrollen.

In der Zwischenzeit:

Für den Belag die Möhren putzen. Die Möhren in reichlich kochendem Salzwasser 5-6 Minuten bissfest garen, abschrecken und abtropfen lassen. Und in 1/2 cm breite Stücke schneiden.

Oliven kalt abspülen und das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden.

Für die Eiermilch Ingwer schälen und fein reiben. Mit Sahne, Sauerrahm, Currypulver, Eiern glatt rühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die klein geschnittenen Möhren und Olivenspalten auf dem Teig verteilen. Eiermilch nochmals durchrühren und vorsichtig über die Möhren gießen. Käse darauf verteilen

Die Quiche im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der untersten Schiene 50-55 Minuten backen.