

Pastinaken-Möhren-Quiche

Für 4 Personen

Für den Boden:

200 g Mehl mit

100 g Butter

1 Ei

Salz und

Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten.

Eine Springform fetten und den Boden darin ausrollen. Einen kleinen Rand formen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und im Backofen bei 200°C Heißluft 10 Minuten vorbacken.

Für den Belag:

250 g Pastinaken und

200 g Möhren schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

250 g Porree putzen und in dünne Scheiben schneiden.

125 g Cocktailtomaten waschen und vierteln.

1 Zwiebel häuten, waschen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse 5 Minuten braten. Auf dem Teig verteilen.

125 ml Sahne mit

2 Eier mischen, mit

Salz

Pfeffer und

Muskat abschmecken. Den Guss über das Gemüse geben und mit

100 g geriebener WABE-Käse Bestreuen. Die Quiche bei 180°C ca. 25 Minuten backen.

Guten Appetit!