Gemüse-Quiche

Zutaten für 5 Personen:

Teig:

150	g	Mehl
75	g	Butter, kalt
4	EL	Wasser, kalt
1	ST	Eidotter
		Salz

Belag:

150	g	Rohnen
150	g	Karotte
150	g	Pastinake
150	g	Jungzwiebel
2	EL	Öl
2	EL	Wasser
50	g	Erbsen, **t**iefge**k**ühlt - TK
½	BD	Petersilie, grob gehackt
80	g	Bergkäse
250	g	Sauerrahm
50	ml	Milch
3	ST	Ei
		Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Herstellung Teig:

1. Mehl in eine Schüssel geben. Butter in kleine Würfel schneiden, dazugeben. Ei, 4 EL kaltes Wasser und 1 Prise Salz zugeben.
2. Zunächst mit den Knethaken Rührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt für 30 Minuten kalt-stellen.
3. Den Backofen bei 180 °C vorheizen.

Herstellung Belag:

1. Rohnen schälen, vierteln und in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln (mit Küchenhandschuhen arbeiten).
2. Karotten und Pastinaken schälen und in gleich dicke Scheiben schneiden.

3. Jungzwiebel putzen und in Ringe schneiden.
4. Öl und Wasser verrühren. Die einzelnen Gemüsesorten getrennt (Gemüsesorten nicht mischen da die Rohnen abfärben) mit je etwas von der Ölmischung vermengen und auf ein Backblech geben.
5. Im Ofen etwa 12 Minuten (Jungzwiebel 5 Minuten) garen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.
6. TK-Erbsen zum Lauch geben.
7. Tortenform oder Auflaufform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig ca. 4 – 5 cm größer ausrollen als die Form groß ist. Heißt (26 cm Ø Tortenform ca. 30 cm und Auflaufform z.B. 15 cm – 20 cm = 20 cm x 25 cm, ausrollen.
8. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier auslegen. Getrocknete Hülsenfrüchte darauf geben und den Teig im Ofen bei gleicher Temperatur auf der unteren Schiene etwa 25 Minuten vorbacken.
9. Den Käse grob reiben und mit Petersilie, Sauerrahm, Milch, Eier vermengen.
10. Das vorbereitete Gemüse mit dem Eierguss vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Das Gemüse in die Form geben und flach drücken.
12. Im Backofen auf der unteren Schiene etwa 35–40 Minuten goldbraun backen.
13. Mit der Nadelprobe kontrollieren ob die Masse durchgebacken ist.
14. Vor dem Anschneiden ca. 5 Minuten rasten lassen.

Hinweis & Tipp:

- Die Quiche lauwarm oder kalt servieren.
- BD – steht für Bund.