



# Möhrenquiche

## Zutaten

### Für den Teig:

- 150 g Globus-Mehl
- 1 Prise Salz
- 75 g Butter
- 1 Ei
- Pflanzenöl, zum Einfetten
- Mehl, zum Arbeiten

### Für den Belag:

- 400 g kleine Karotten
- 200 ml Sahne
- 200 g Crème fraîche
- 100 g geriebener Käse, z. B. Gouda
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat

**Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten**

## Zubereitung

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit Salz mischen. Drücken Sie in die Mitte eine Mulde. Kalte Butter in Stücke schneiden und um die Mulde herum verteilen, danach das Ei in die Mitte geben. Anschließend 2–3 EL lauwarmes Wasser zugeben und sämtliche Zutaten mit dem Messer gut zerteilen. Achten Sie darauf, dass kleine Teigkrümel entstehen.

Verkneten Sie die Masse mit den Händen rasch zu einem Teig und formen Sie ihn zu einer Kugel. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Quicheform mit Öl auspinseln.

Für den Belag die Karotten putzen und längs halbieren. Für den Guss Sahne mit Crème fraîche, Käse und Eiern verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Rollen Sie den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche aus und legen Sie anschließend die Form damit aus, dabei einen Rand formen. Die Möhren darauf verteilen und den Guss darübergeben. Im Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. In Stücke geschnitten servieren.

