

leicht verändert aus dem Chefkoch

Möhren-Lauch-Quiche

4 Portionen

Zutaten

200 g Mehl, 130 g Butter, 4 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Paprikapulver, 2 Messerspitzen Muskat, 350 g Möhren, 2 Stangen Lauch, eine dicke Scheibe gekochter Schinken (200 g), 1 Bund Petersilie, 5 Eier, 200 ml Sahne, 2 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Pfeffer, 2 Messerspitzen Ingwerpulver, 1 Teelöffel Curry, 300 g Parmesan



Zubereitung

1. die Butter warm stellen
2. das Mehl mit 2 Teelöffeln Salz, dem Paprikapulver und dem Muskat vermischen
3. die Butter und ein Ei zu dem Mehl geben und mit der Hand einen Teig kneten,
4. den Teig in Plastikfolie einwickeln und kalt stellen - etwa 1 Stunde
5. Möhren schälen und würfeln,
6. von den Lauchstangen nur vom weißen und hellgrünen Teil Ringe abschneiden
7. Möhren und Lauch in kochendem Salzwasser (2 Esslöffel Salz) 3 Minuten blanchieren, dann über einem Sieb abgießen
8. Schinken würfeln und in wenig Butter anschwitzen
9. die restlichen 4 Eier in die Sahne schlagen, Zucker, Curry, 2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, und 2 Messerspitzen Ingwer unterrühren
10. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken, unter die Ei-Sahne-Mischung rühren
11. Parmesan reiben
12. Backofen auf 180°C vorheizen
13. Teig in einer Springform ausrollen, Wände etwa 6 cm hochziehen
14. Möhren, Lauchringe und Schinkenstücke auf dem Teig verteilen
15. Ei-Sahnemischung über das Gemüse gießen
16. Käse über allem verteilen
17. Quiche bei 180°C auf mittlerer Schiene etwa 40 Minuten backen

Zeitbedarf

2 Stunden

dazu paßt

grüner Salat