

Karotten-Pastinaken-Quiche

- 250 g Mehl
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 500 g Karotten
- 500 g Pastinaken
- 200 g Sauerrahm
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 3 Schalotten
- 120 g Käse, gerieben
- 2 TL Rosmarin
- 1 TL Bouillonpulver
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Für den Teig Mehl, Butter, 1 Ei und etwas kaltes Wasser verkneten und diesen kalt stellen.

Inzwischen das Gemüse schälen, klein schneiden und zusammen mit dem Rosmarin im Olivenöl anbraten.

Den Teig ausrollen, in eine gefettete Backform geben und mit einer Gabel einstechen.

Im heißen Backofen ca 10 Min. bei 200°C Ober-/Unterhitze vorbacken. Das Gemüse auf den Teig geben. Sauerrahm, 2 Eier, Käse und Bouillonpulver verrühren, dann mit den Gewürzen abschmecken. Den Guss über das Gemüse geben und weitere 40 Min. backen.