

Paprika Möhren Quiche aus der Quiche- & Tarteform

Mürbteig:

100 g Mehl
50 g Butter weich, in Stücken
25 g Wasser
1/4 TL Salz

Zutaten für die Füllung:

3 kleine Paprika, rot/orange/gelb
2 kleine Möhren
1 Schalotte
10 g Olivenöl
50 g Crème fraîche
50 g Ajvar
10 g Tomatenmark
100 g Gouda, gerieben
1 Ei
1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1 EL Petersilie, gehackt



Zubereitung:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mürbteig:

Alle Teig-Zutaten miteinander verkneten. Thermomix: 1 Min. Teigknetstufe.

Den Teig kreisrund auf der Teigunterlage mit Hilfe des Teigrollers ausrollen und mit Unterstützung der Teigunterlage in die Form legen und andrücken.

Füllung:

Karotten waschen, schälen und in Stücke schneiden. Schalotte schälen, halbieren und zusammen mit den Karotten in den Mixtopf geben. 5 Sek. Stufe 4. Paprika waschen, entkernen, vierteln und zu den Karotten in den Mixtopf geben und nochmals 5 Sek. Stufe 4 zerkleinern. Alles vom Rand nach unten schieben, Olivenöl zufügen und 7 Min./100°/Stufe 2/Linkslauf andünsten.

Käse mit der Microplane groben Reibe reiben. Ei, Ajvar, Tomatenmark, Creme Fraiche, Salz und Pfeffer verrühren. Gemüse und Käse zugeben und alles miteinander vermengen.

Die Masse auf den Quiche-Boden verteilen mit etwas Petersilie bestreuen und in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200° ca. 25 Min. Sichtkontakt backen.

Verwendete Produkte: Quiche-& Tarteform, Nixe, Microplane grobe Reibe, Teigroller, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered**chef**
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN