

Möhren-Tomaten-Quiche

6 Portionen

70 g	Parmesan
280 g	Dinkelmehl (Type 550)
190 g	kalte Butter
700 g	Möhren
3	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
100 g	getrocknete Tomaten in Öl
1-2 Tl	Thymian
3 EL	Öl aus Tomatenglas
	Salz, Pfeffer
210 g	Quark
6	Eier (Gr. M)
	Salz, Pfeffer



Teig

Parmesan fein reiben.

In einer Schüssel mit Mehl und Parmesan mischen.

Butter in Stückchen und 6 EL kaltes Wasser zugeben.

Teig kneten und kalt stellen.

Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200 °C).

Tortenform (26 cm Ø) fetten und mehlen.

Form mit dem Teig auslegen,

Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10 Minuten vorbacken.

Gemüsefüllung

Möhren in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebeln in Streifen schneiden.

Knoblauch und Tomaten fein würfeln.

Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Öl aus dem Tomatenglas in einer großen Pfanne erhitzen.

Möhren darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten andünsten.

Zwiebeln und Knoblauch zugeben und ca. 2 Minuten weiterdünsten.

Tomaten und Thymian unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eierquark

Für den Guss Quark und Eier gut verrühren.

Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2/3 des Quarkgusses auf dem Mürbeteigboden verteilen, Möhrenmischung darauf geben.

Rest Guss darüber verteilen.

Backen

Quiche im heißen Ofen auf der unteren Schiene ca. 40 Minuten backen.

Eventuell in den letzten Minuten mit Folie abdecken.

Vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.