

Chicorée-Quiche

Zutaten

250 g Weizenvollkornmehl
1 Prise Salz
150 g Butter
4 EL Wasser

200 g Möhren
500 g Chicoree
1/8 l Wasser
Salz

125 g Schinkenspeck

2 Eier
150 g saure Sahne
100 g gerieb. Käse
Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

die Zutaten miteinander verkneten und kalt stellen. Den Mübeteig für den Durchmesser der Form ausrollen, in die Form legen, mehrmals mit der Gabel einstechen, bei 200°C ca. 10 Min. vorbacken

waschen, putzen, vierteln
waschen, der Länge nach aufschneiden, das Salzwasser zum Kochen bringen und die Chicoreehälften und Möhrenviertel darin 8 Min. garen, abtropfen und abkühlen lassen,
aus den Chicoree den bitteren Kern keilförmig herausschneiden

Chicoreehälften jeweils mit einer Scheibe Schinkenspeck umwickeln. Die Chicoree und Möhren sternförmig auf den Teig legen

verquirlen, zwischen das Gemüse füllen

Im vorgeheizten Backofen 10 Min. bei 250°C und ca. 20-25 Min. bei 200°C abbacken

