

thermomix

VORWERK

Karotten- Lauch- Quiche

TM31

Gesamt: 1h 0min

Zubereitung: 20min

12 Portion/en

mittel

### Hilfsmittel, die du benötigst:

Spatel

### Zutaten

Mürbeteig

- 250 Gramm Mehl
- 120 Gramm Butter kalt in Stückchen
- 1 Ei
- 1/2 Teelöffel Salz

Füllung Eiermasse

- 120 Gramm Gratinkäse
- 250 Gramm Kräuter-Creme Fraiche
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Füllung Gemüse

- 400 Gramm Karotten in Stücken
- 2 Stück Lauch ca. 150 Gramm, in Stücken
- 30 Gramm Olivenöl
- 15 Gramm Honig
- 1/2 Teelöffel Curypulver
- 1 Teelöffel Ingwer gerieben
- 1 Prise Salz

### Zubereitung

**Mürbeteig**

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben  **"Mixtopf geschlossen"** und 5 sec. Stufe 5 zu einem Teig verarbeiten.

- Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1Std. kalt stellen.


**Füllung Eiermasse**

-Alle Zutaten in den Mixtopf geben  "**Mixtopf geschlossen**" und 5 sec. Stufe 4 verrühren.

-Die Masse in ein Gefäß geben und im Kühlschrank kalt stellen.

-Mixtopf spülen

### **Füllung Gemüse**

- Karotten und Lauch in den Mixtopf geben  "**Mixtopf geschlossen**" und 3 Sec. Stufe 5 verkleinern.

- Alle anderen Zutaten hinzugeben  "**Mixtopf geschlossen**" und 10 Minuten bei 100 Grad  "**Sanfrührstufe**" dünsten.

### **Fertigstellen und backen**

- Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in eine gefette Quichform/Springform geben und leicht andrücken.

- Die fertige Gemüsefüllung auf dem Mürbeteig verteilen.

- Die Eiermasse über dem Gemüse verteilen und glatt streichen

- Die Quiche im vorgeheizten Backofen (Umluft 180 Grad) 40 Minuten backen.

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>