

Flammkuchen mit Möhren

Möhren - Quiche

Zutaten für 30 cm Quiche-Form:

Für den Teig :

250 g Mehl,
125 g Butter,
1 Ei,

Salz

Für den Belag :

500 g junge Möhren (Karotten),
150 g Speck,
200 g Crème fraîche,
2 EL gehackte Blatt Petersilie,
1 EL frischen Koriander,

Salz, Pfeffer,

4 EL Olivenöl zum Beträufeln.



Zubereitung :

Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Knetbalken die eiskalte Butter in kleinen Brocken unterkneten. Ein Ei und 2 EL kaltes Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kühlen.

Möhren putzen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Speck in Streifen schneiden.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig kreisförmig auf einem bemehlten Brett ausrollen so dass er im Durchmesser 6 cm größer ist als die Quiche-Form. Die Quiche-Form mit Backpapier auslegen. Die Teigscheibe in die Quiche-Form legen. Gut andrücken und den Teigrand hochdrücken. Danach mit dem Teigrad den Teigrand gleichmäßig abschneiden. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Den Teigboden mit Crème fraîche bestreichen. Die Steckstreifen und die Möhren-Scheiben darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln. Den Flammkuchen mit Ober- Unterhitze bei 200 °C 30 Minuten backen. Garprobe mit einem Holzstäbchen machen.

Inzwischen die Kräuter waschen und fein hacken. Den fertigen Flammkuchen mit den Kräutern bestreut servieren.

Quiche oder Flammkuchen?

Eine echte Quiche lorraine hat einen Boden aus Mürbteig (wie unser Rezept). Der traditionelle Belag besteht jedoch aus Sahne, Eier und Würfeln vom Räucherspeck. Der Elsässer Flammkuchen hat einen Boden aus Hefeteig. Der Belag besteht aus Zwiebeln, Quark, Crème fraîche und Räucherspeck.