

Gemüse-Kuchen mit Schnittlauch-Quark-Soße

Für 6 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	80 g Butter	50 ml Wasser
1 Ei	1 Prise Salz	

Für den Belag:

1 Stange Lauch	2 Stangen Staudensellerie	1 Fenchel
1 Karotte	80 g Emmentaler	100 g Gruyère
50 g Pecorino	4 Eier	200 g Crème-fraîche
80 g Sahne	Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Soße:

200 g Quark	200 g Joghurt, natur	1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer		

Mehl, Butter, Wasser, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Lauch, Sellerie, Fenchel und Karotte putzen, in feine Würfel schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren. Danach etwas abkühlen lassen. Alle Käsesorten reiben. Den Boden dünn ausrollen und in eine gefettete Quiche- oder Springform (Durchmesser 26 cm) legen, den Rand etwas hoch ziehen. Gemüsestücke auf dem Teigboden verteilen, mit Käse bestreuen. Eier mit Crème-fraîche und Sahne verquirlen, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse über das Gemüse gießen. Im vorgeizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Für die Soße Quark und Joghurt verrühren, Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden, unter die Quarkmasse heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 28. Januar 2010