

Rezept

Möhren-Quark-Quiche

Ein Rezept von Möhren-Quark-Quiche, am 09.06.2026

Zutaten

180 g kalte Butter	250 g Dinkelvollkornmehl
3 Eier	Salz
2 EL gemahlene Haselnüsse	400 g Möhren
1 Bio-Zitrone	10 Blatt Zitronenmelisse
100 g Greyerzer	400 g Quark
100 g Crème fraîche	2 EL Weichweizengrieß
1 EL Speisestärke	Pfeffer
2 Eigelbe	Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø (6-8 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. 150 g Butter in kleine Flöckchen schneiden. Mehl, Butter, 1 Ei, 1 gestrichenen TL Salz, Haselnüssen und 2 EL Wasser verkneten. Den Teig 20 Min. kalt stellen.
2. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Butter ca. 5 Min. unter Rühren anschwitzen. Von der Kochstelle nehmen und leicht abkühlen lassen.
3. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Zitronenmelisse fein hacken. Käse reiben und mit Quark, Crème fraîche, Grieß und Stärke verrühren. Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und die Zitronenmelisse unterrühren, die Masse mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die restlichen Eier, Eigelbe und die Möhren unterrühren.
4. Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis von ca. 35 cm Ø ausrollen. Die Springform – falls sie unbeschichtet ist – fetten, mit dem Teig auslegen und einen 4-5 cm hohen Rand stehen lassen. Die Masse hineinfüllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 40-45 Min. backen, bis die Quiche durchgestockt und leicht gebräunt ist.