

Möhren - Torte

Zutaten:

1 kg Möhren
6 große Champignons
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
250 g Mehl
6 Eier
125 g Butter
250 g Schmand
100 g Schlagsahne
1 TL getrocknete Petersilie
Paniermehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker



Zubereitung:

- Pilze in kleine Stücke schneiden.
- Möhren fein raspeln.
- Mehl, Butter, ein Ei und je 1 Prise Zucker und Salz verkneten.
- Teig in eine gefettete Springform (Tarteform) drücken, bzw. ausrollen.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Teig etwa 45 Minuten kühl ruhen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in etwas Öl glasig dünsten.
- Pilze zugeben und mitdünsten.
- Möhrenraspel unterrühren und ca. 5 Minuten dünsten.
- Salzen und Pfeffern.
- Eier, Sahne, Schmand und Petersilie verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Tortenboden mit Paniermehl ausstreuen.
- Möhrenmischung mit der halben Eiermasse mischen.
- Mischung auf dem Tortenboden gleichmäßig verteilen.
- Restliche Eiermasse über die Möhren gießen.
- Bei 175° C etwa 50 Minuten überbacken.