

Karottenquiche

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | normal

Zutaten

für 6 Portionen

- 200 g Dinkel Vollkornmehl
- 100 g Magerquark
- 4 EL Milch 1,5% Fett
- 4 EL Rapsöl
- 1/4 TL Jodsalz
- 700 g Karotten
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce nach Art Hollandaise fettarm
- 100 g Saure Sahne 10 % Fett
- 2 Eier (Größe M)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1316 kJ
Energie (Kilokalorien):	315 kcal
Fett:	14 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3 g
Kohlenhydrate:	32 g
davon Zucker:	9,9 g
Ballaststoffe:	7,6 g
Eiweiß:	10 g
Salz:	0,71 g

Zubereitung

1. Mehl, Quark, Milch, Rapsöl und Salz mit den Knethaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als der Durchmesser der Quicheform ausrollen. Eine Quicheform oder Springform (28 cm Durchmesser) mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand formen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Boden im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 10 Minuten auf der untersten Schiene vorbacken.

2. Karotten schälen und schräg in Scheiben schneiden. Karotten in einem Topf in etwas Wasser zum Kochen bringen und zugedeckt 4 Minuten kochen. In ein Sieb abgießen. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

3. Knorr Feinschmecker Sauce nach Art Hollandaise in 200 ml kaltes Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 2-3 Minuten kochen. Zwischendurch umrühren. Sauce vom Herd nehmen, abkühlen lassen und Saure Sahne und Eier unterrühren.

4. Karotten und Frühlingszwiebeln auf dem Teigboden verteilen. Mit Pfeffer würzen. Sauce darübergießen. Karottenquiche im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 225 °C (Umluft: 200 °C) 20-25 Minuten backen.

Tipps zu diesem Rezept

Mit Gartenkresse bestreut servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Backzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen