Karotten-Pie

Rezept von V-ZUG AG

Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	10 Min.
Garzeit	45 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

vegetarischer gedeckter Blätterteigkuchen

Füllung

600 g Karotten (z. B. orange, gelbe, violette)

300 g Topfen (40 %)

100 ml Schlagobers fettreduziert

4 Eier

1 EL Maisstärke

50 g geriebener Parmesan

1 Bund Petersilie, gehackt

3 TL Salz

1 Prise Muskatnuss

etwas Pfeffer

1 Orange, etwas abgeriebene Schale

Pie

Butter zum Einfetten

2 rund ausgerollte Blätterteige

2 EL gemahlene Haselnüsse

Füllung

Karotten schälen und längs in dünne Scheiben schneiden. Scheiben in feine Streifen (Juliennes) schneiden.

Restliche Zutaten in einer Schüssel zu einem Guss verrühren. Karotten beigeben.

Pie

Kuchenblech mit Butter einfetten, mit dem Teig auslegen. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Haselnüsse darüber streuen.

Füllung auf dem Teigboden verteilen. Zweiten Teig locker darauflegen. Rand gut andrücken und überschüssigen Teig abschneiden. Teigdeckel mit der Gabel mehrfach einstechen.

Backen

Karotten-Pie auf einem Gitterost auf der mittleren Auflage mit Profi-Backen klassisch 210 °C 45 Minuten lang backen.

Vor dem Servieren ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Garschritt

Profi-Backen klassisch 210 °C während 45 Min.

Tipps

Karotten nach Belieben mit anderem Wurzelgemüse ersetzen.

Zubehör

Gitterrost

Kuchenblech rund, ø29 cm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022