

Zutaten:

Teig:

700 g Mehl
400 g Butter
1 TL Salz
4 EL frische Kräuter
4 Eier

Füllung:

1 kg Gemüse der Saison

300 g geriebenen Käse
300 g gekochten Putenschinken

6 Eier
150 g Sahne
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: 40min
Backzeit: 30min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 220°C
Umluft: 220°C
Gas: 220°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in den Schlagkessel geben, verkneten und 30 Min. kalt stellen.

Frisches Gemüse kleinschneiden und ca. 3-6 Min. blanchieren.

Putenschinken in kleine Würfel schneiden und mit dem Käse unter das abgekühlte Gemüse heben.

Eier und Sahne verrühren, mit den Gewürzen abschmecken und unter das Gemüse geben.

Jetzt den gekühlten Mürbeteig teilen, eine Hälfte auf die Größe des Konditormeisters ausrollen und ein Gitter ausstechen.

Die Teigreste (Rauten) zu der anderen Teighälfte geben und auf Größe der Maxi-Schnitte ausrollen, Rand gut andrücken.

Die Gemüse Mischung einfüllen.

Das Gitter mit dem Konditormeister auf das Gemüse stürzen.

30 Min backen.