

# Möhren-Schinken-Tarte



## Zutaten:

### Teig:

175 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Quark

### Füllung:

500 g Möhren  
1 Bund  
Schnittlauch  
150 g  
gewürfelter  
Schinken  
Salz  
Pfeffer

### Guss:

3 Eier  
200 ml Milch  
1 EL Mehl

## Tarteform

## Zubereitung:

Aus Mehl, Butter und Quark einen Teig kneten und in die gefettete Tarteform verteilen, dabei einen Rand hochdrücken.

Für die Füllung die Möhren in Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und dem Schinken anbraten. Mit dem zerkleinerten Schnittlauch auf dem Boden verteilen. Für den Guss Eier, Mehl und Milch verquirlen, mit Salz würzen und über die Möhren gießen.

Bei 160 °C mit Umluft ca. 60 min backen, evtl. abdecken.