



HERBSTLICHE GEMÜSEQUICHE

Ein rundum gesunder Hingucker, deshalb auch gerne für Gäste. Das Schnippeln ist etwas aufwändig, dafür kann man die Quiche auch gut am Vorabend beginnen vorzubereiten.



WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de



Zubereitung

Zuerst aus den Zutaten mit dem Knethaken einen Mürbeteig herstellen. In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. In einem großen Topf ausreichend Salzwasser zum Blanchieren der Gemüsesorten erhitzen. Petersilienwurzel schälen, in mundgerechte Würfel schneiden, Hokkaido auch in kleinere Würfel schneiden, Brokkoli in kleine Röschen teilen, Spitzkohlblätter grob schneiden. Alles zusammen ca. 5 Minuten ins kochende Salzwasser geben, dann abschütten und kalt abschrecken. Rote Beete in mundgerechte gleichmäßige Würfel schneiden. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf bemehltem Untergrund ausrollen und die Form mit Rand auslegen. Flüssige Butter und die Beete unter die Gemüsemischung heben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und auf den Teigboden geben. Sahne, Milch, Eier, Senf und Käse mit dem Pürierstab mixen, ebenfalls würzen und über die Gemüsemischung gießen. Backzeit auf der untersten (!) Schiene ca. 45-50 Minuten. Wenn überhaupt, dann erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen.

Zutaten

1 Quiche- oder Tarteform von 24cm-26cm Durchmesser

Für den Teig:

250g Mehl plus etwas Mehl zum Arbeiten

1 Prise Salz

100g weiche Butter

100g Frischkäse (gerne fettreduziert)

1 Eigelb

ausgebutterte Tarteform

der Belag:

3 Petersilienwurzeln

250g Hokkaidokürbis

250g Brokkoli

4 große Spitzkohlblätter

1 große gekochte und geschälte Rote Beete-Knolle

50g flüssige Butter

Pfeffer

100ml Milch

100ml Sahne

3 Eier

2 Teel. Senf

75g fein geraspelter Bergkäse

etwas Petersilie zum Bestreuen

MÄURER



Weinempfehlung



Portugieser
Rotwein



Dackenheim
Spätburgunder



WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de