MÄURER

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

MÄURER

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

WEINGUT GERHARD MÄURER

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

MÄURER

Weinempfehlung



Dackenheimer
Spätburgunder

WEINGUT GERHARD MÄURER

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