

Quiche mit Wintergemüse

Kategorien: Backen, Pikant, Quiche, Kuchen, Vegetarisch

Zutaten für: 1 Quiche (*)

TEIG

100	Gramm	Gesalzene Kuerbiskerne
400	Gramm	Mehl
250	Gramm	Butter
3	mittl.	Eier
5	Essl.	Weisswein
1	Teel.	Salz

GEMUESE

750	Gramm	Kuerbisfleisch Oder Zucchini u.ae.
750	Gramm	Rote Bete; vorgegart
150	Gramm	Schalotten Salz Pfeffer

GUSS

4	mittl.	Eier
500	Gramm	Saure Sahne Salz Pfeffer Muskat

Anleitung:

(*) grosses Blech

Teig: Kuerbiskerne fein hacken. Mehl, gehackte Kuerbiskerne, Butter, Eier, Wein und Salz zuerst mit den Knethaken des Handruehrers, dann mit den Haenden zu einem Teig verkneten, dreissig Minuten ruhenlassen.

Kuerbisfruchtfleisch in Stuecke schneiden. In sprudelndem Salzwasser vier Minuten kochen. Anschliessend auf ein Sieb giessen, kalt abspuelen und gut abtropfen lassen. Rote Bete abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Schalotten abziehen und vierteln.

Tiefes Blech mit dem Teig belegen, den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Gemuese auf dem Teigboden verteilen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Eier und saure Sahne verruehren und mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen. Guss auf das Gemuese giessen, in den auf 225 Grad vorgeheizten Ofen schieben (untere Schiene) und etwa 30 Minuten backen.

Hierzu: Salat.