

Rote-Beete-Quiche

aus dem Video Ulrich Berger's „Schnelle Küche für alle Tage“



ZUTATEN für den Mürbteig:

150 g Weizenmehl ^{a)}
75 g Butter (kalt)
1 Eigelb
evtl. etwas Wasser
Salz

ZUTATEN für den Eierguss:

200 g Sahne
1-2 Volleier
Salz, Pfeffer, Piment

für den Belag:
1 Stk. kl. Rote-Beete-Knolle

Zubereitung

1. Butter in Stücke schneiden.
2. Rote Beete im Ganzen ins Salzwasser auf Biss kochen.
3. Die Rote Beete schälen und in Würfel schneiden.
4. Butter, Mehl und Salz verkneten, dann das Eigelb und evtl. etwas Wasser zugeben.
5. Den fertigen Mürbteig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank ca. 1 Std ruhen lassen.
6. Den Mürbteig ausrollen und eine Springform damit auslegen. Der Rand sollte ca. 2 cm hoch sein.
7. Den Mürbteigboden „stupfen“. D.h. mit der Gabel kleine Löcher in den Teig stechen, damit Wasserdampf entweichen kann und der Boden sich nicht wellt.
8. Die rote Beete in die Form füllen.
9. Sahne, Eier und Gewürze mit dem Schneebesen verquirlen und über die Füllung gießen.
10. Im Ofen bei ca. 180 Grad ca. 35 min auf der untersten Stufe backen.

a) am besten Weißmehl und Vollkornmehl gemischt

Maßeinheiten: Stk. = Stück Pkg. = Packung EL = Esslöffel TL = Teelöffel kg = Kilogramm dag = Dekagramm
g = Gramm l = Liter cl = Zentiliter Prise = ca. eine Messerspitze 310kCal = 1300kJoule



Bei diesen Werten handelt es sich um ungefähre Angaben.