

Rote Bete-Quiche mit Brie und Kapern

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Rote Bete – Salz – *Teig*: 250 g Dinkelvollkornmehl – 125 g weiche Butter / Margarine – *Guss*: 2 Eier – 150 g Crème fraîche – 2 EL flüssiger Honig – 2 TL Senf – Pfeffer – 50 g Kapern – 100 g Brie (je nach Geschmack von Schaf, Ziege oder Kuh)

Zubereitung:

- Rote Bete waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 40 Minuten garen
- In der Zwischenzeit für den Teig Mehl mit ½ TL Salz, Butter oder Margarine und 75 ml kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten (bei Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl dazu geben).
- Quiche- oder Springform einfetten, den Teig in die Form drücken und einen ca. 2 cm hohen Rand lassen
- Teig 30 Minuten kühl stellen
- Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
- Für den Guss Eier und Crème fraîche miteinander verrühren und mit Honig, Senf, Salz und Pfeffer würzig abschmecken
- Kapern abtropfen lassen und unterrühren
- Rote Bete abgießen, kalt abschrecken, schälen und in Würfel schneiden
- Rote Bete auf dem Teigboden verteilen, Guss darüber geben und etwa 30 Minuten backen
- Brie in Scheiben schneiden und Quiche damit belegen. Noch einmal 5-10 Minuten backen bis der Käse zerlaufen ist

Wir wünschen guten Appetit!

