

Rezept von Anke

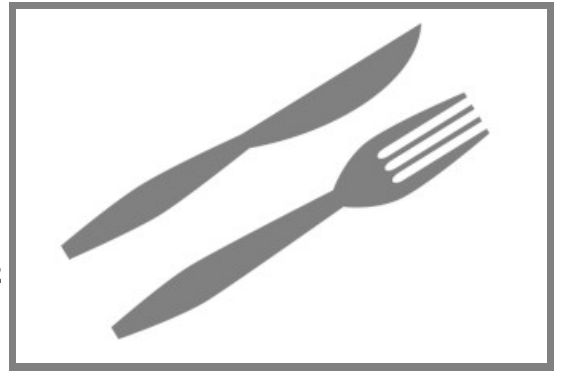
Rote Beete Quiche

1 Kuchen

Zutaten

für den Teig

250 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Currypulver, 75 g Butter, 2 Esslöffel Honig, 100 ml saure Sahne, 10 g Butter zum Fetten der Form



für den Belag

4 rote Beete (ca. 500 g), 250 ml Sahne, 2 Eier, 3 Prisen Thymian, 3 Prisen Salz, 100 g Käse

Zubereitung

1. Rote Beete ungeschält im kochenden Wasser ca. 30-40 Minuten kochen, bis sie weich sind
2. die Rote Beete abkühlen lassen, dann schälen und in dünne Scheiben schneiden
3. eine Tarteform mit der Butter einfetten
4. die Zutaten für den Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen
5. den Teig dann für die Tarteform ausrollen und die Form damit auslegen
6. den Teig 15 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze backen
7. nach dem Abkühlen den Teig mit den Rote Beete-Scheiben auslegen
8. Sahne, Eier, Thymian und Salz verrühren und über die Rote Beete geben.
9. den Käse über die Tarte reiben
10. die Tarte 45 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze backen

Zeitbedarf

1,5 Stunde