

# WURZELGEMÜSEQUICHE

Schwierigkeit: einfach / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Frisch aus dem Ofen schmeckt's im Herbst am besten. Auch spät im Jahr bieten unsere Felder noch knackiges Gemüse, zum Beispiel für die herzhafte Wurzelgemüsequiche, für die uns der [Bioland-Hof Remlinger Rüben](#) ihr leckeres Rezept bereit gestellt haben.

## ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

250 gr	Dinkelmehl
125 gr	Butter
1/2 TL	Salz
2	Eier
250 gr	Frischkäse
1 kg	gemischtes Wurzelgemüse (z.B. Pastinaken, Möhren, Rote Bete)
Etwas	Bratöl, Salz und Pfeffer



## ZUBEREITUNG

Aus dem Mehl, der kalten Butter, einem Ei und dem halben Teelöffel Salz einen Mürbteig herstellen, ausrollen, in eine eingefettete Quicheform geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 175° C ca. 10 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse waschen, schälen, längs in Streifen schneiden und kurz in einer Pfanne mit etwas Bratöl andünsten. Frischkäse mit dem anderen Ei, sowie Salz und Pfeffer glatt rühren und nach und nach vorsichtig das Gemüse hinzugeben. Dabei aufpassen, dass die Masse durch zu schnelles Hinzufügen des warmen Gemüses nicht stockt.

Die Gemüse-Frischkäsemasse anschließend auf dem vorgebackenen Boden verteilen und nochmals ca. 30 Minuten



weiterbacken.