

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318

info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de



Rote-Bete-Quiche

100 g kalte Butter

200 g Mehl

½ TL Salz

6 EL kaltes Wasser

1 große rote Zwiebel

500 g Rote Bete

etwas Thymian

4 EL Öl

1 EL Zucker

4 EL Weißweinessig

5 EL Wasser

Salz, Pfeffer

Backpapier

Trockenerbsen

5 Eier

150 g saure Sahne

200 g Feta

würfeln und mit
sowie

zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Kalt stellen.

schälen und in feine Streifen schneiden.

waschen, schälen und grob reiben (Achtung: färbt stark).

waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Rote Bete,
Thymian mit

und

sowie

zugeben. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln.

zum Würzen verwenden. Pfanne vom Herd nehmen.

Dann den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform fetten

und mit Mehl ausstäuben. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche

ausrollen, in die Form geben und die Ränder andrücken.

hineinlegen und mit

füllen. Den Teig 10 Minuten backen. Beides entfernen und den

Teig weitere 10 Minuten backen. In der Form etwas abkühlen
lassen.

und

verquirlen, mit etwas Salz würzen. Rote Bete in der Form

verteilen.

darüberbröckeln. Eiegguss darübergießen. Im heißen Ofen
weitere 30 Minuten backen. Warm oder kalt genießen.