



## Benötigte Zutaten

### Mürbteig

230 g Weizenmehl glatt

110 g **Premium Teebutter**

1 Ei

1/2 TL Thymian

Prise Salz

### Füllung

500 g Rote Rüben

250 g **Premium Sauerrahm**

100 ml **Premium Schlagobers**

100 g **Premium Gouda in Scheiben**

3 Eier

3 Knoblauchzehen

1 TL Salz

1 Prise Muskatnuss

1 Handvoll Kürbiskerne (grob gehackt)

## Rote Rüben Quiche

von chezsimonemarie

### Anleitung

1. Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
3. In der Zwischenzeit die Roten Rüben in Scheiben und den Gouda in Streifen schneiden.
4. Sauerrahm, Schlagobers und Eier verquirlen.
5. Gouda Streifen, Salz, eine Prise Muskatnuss, optional Speckwürfel zugeben und gut durchmischen.
6. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit den Fingern direkt in die Quicheform drücken.
7. Den Teig mit einer Gabel einstechen, abwechselnd die Roten Rüben Scheiben sowie die Füllung darauf verteilen.
8. Knoblauchzehen mit dem Messerrücken zerdrücken und auf die Quiche legen.
9. Abschließend mit Kürbiskernen bestreuen.
10. Die Quiche im Backrohr bei 180 Grad Heißluft für ca. 45 Minuten backen. (Quiche- oder Springform mit 24-26 cm)

Dazu schmecken ein kleiner Salat und Premium Joghurt.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
**Simone Kemptner**