

Lishas herbstliche Gemüsequiche

Für 1 Quicheform

Zutaten Boden

250 g Mehl
100 g Butter
50 ml Wasser
Salz und Pfeffer
1 Zweig Rosmarin

Zubereitung

Das Mehl sieben, damit es feiner ist. Die Butter auf Zimmertemperatur mit Wasser, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Einen Rosmarinweig zupfen, klein hacken und zusammen mit dem zu den restlichen Zutaten geben. Den Teig so lange kneten, bis alles gut vermengt ist und nichts mehr an den Händen kleben bleibt. Dann in Frischehaltefolie einwickeln und im Kühlschrank für eine halbe Stunde ruhen lassen.

Zutaten Füllung

½ Hokkaido-Kürbis
2 rote Beeten
2 Süßkartoffeln
2 Pastinaken
½ Stange Lauch (grüner Teil)
etwas Öl
2 Eier
200 g Crème fraîche
100 g Schlagsahne
150 g mittelalter Gouda
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch

Für die Füllung die Pastinaken, Süßkartoffeln, rote Beete, Lauch und den halben Kürbis in etwa gleich große, würfelförmige Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und beiseite stellen. In einer anderen Schüssel die Eier mit Crème fraîche und Schlagsahne vermengen. Salz Pfeffer und Muskatnuss dazugeben. Schnittlauch und Petersilie klein hacken und mit dem geriebenen Käse in die flüssige Masse geben. Die Mischung nun zum Gemüse geben. Den Teig circa einen Zentimeter dünn ausrollen und in die Quicheform drücken. Mit einer Gabel kleine Löcher in den Boden pieksen, damit Luft aus dem Teig entweichen kann. Die Gemüsemischung in die Quicheform gießen. Im Ofen für 45 Minuten bei 170 Grad (Umluft) goldbraun backen. Warm oder kalt servieren.

Guten Appetit!