

Rezept

Rote-Bete-Gorgonzola-Quiche

Ein Rezept von Rote-Bete-Gorgonzola-Quiche, am 21.05.2025

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 fertig ausgerollter runder Blätterteig (ca. 32 cm Ø) | 500 g gegarte Rote Beten (Kühlregal, in Folie eingeschweißt, siehe Rezept-Tipp) |
| 50 g Walnusskerne | Salz |
| Pfeffer | Chiliflocken (nach Belieben) |
| 250 g Gorgonzola | 2 EL Olivenöl |
| Springform (28 cm Ø) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Roten Beten erst in ca. 1 cm dicke Scheiben, dann in ebenso breite Stifte schneiden. Sehr lange Stücke am besten noch einmal teilen.
2. Die Walnusskerne mit den Fingern in kleine Stücke brechen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig vorsichtig abrollen, mit dem Papier nach unten in die Form legen und dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Das überstehende Papier abschneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Die Roten Beten mit den Nüssen mischen und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Chiliflocken abschmecken. Das Gemüse auf dem Teig verteilen. Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden, am besten mit einem feuchten Messer (dann klebt der weiche Käse nicht so sehr daran). Die Käsewürfel auf dem Gemüse verteilen. Das Olivenöl darüberträufeln.
4. Die Quiche im heißen Ofen (unten) ca. 20 Min. backen, bis der Käse zerlaufen und der Teig schön gebräunt ist. Herausnehmen, kurz stehen lassen, in Stücke schneiden und servieren, z. B. mit einem Feldsalat mit Kernöl.