

Rezept

Schwarzwurzel-Quiche

Ein Rezept von Schwarzwurzel-Quiche, am 24.09.2023

Zutaten

100 g Butter	150 g Mehl
Salz	1 gestrichener TL getrockneter Rosmarin
3 EL Weißweinessig	500 g Schwarzwurzeln
1 Stange Lauch	150 g Schmand
3 Eier (M)	1/2 TL gemahlener Kümmel
Pfeffer	6 Scheiben Frühstücksspeck (ca. 125 g; Bacon)
Hülsenfrüchte zum Blindbacken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Quicheform von 25 cm Ø (4 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Butter in Stückchen schneiden, mit dem Mehl glatt verkneten. ½ TL Salz und Rosmarin unterkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. 2 EL Essig und 1 l kaltes Wasser in einen Topf geben. Schwarzwurzeln mit einem Sparschäler gründlich schälen, dabei Einweghandschuhe tragen. Geschälte Stangen längs halbieren und sofort ins Essigwasser legen. Schwarzwurzeln gründlich waschen, wieder in den Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. 1 EL Essig und 1 gestrichenen TL Salz zugeben, aufkochen und 4-6 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen die Lauchstange längs vierteln, putzen und waschen. Lauchstreifen zu den Schwarzwurzeln geben und 1 Min. mitgaren. Gemüse in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. Den Teig zu einem Kreis (30 cm Ø) ausrollen, in eine Quicheform legen und vorsichtig andrücken. Den überstehenden Teig abschneiden. Backpapier auf den Teig legen und die getrockneten Hülsenfrüchte daraufgeben. Teig 10 Min. im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) backen.
5. Inzwischen Schmand, Eier, Kümmel, 1 gestrichenen TL Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen gut verquirlen. Vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Schwarzwurzeln, Lauch und Bacon abwechselnd nebeneinander in die Form schichten und mit der Schmandmasse übergießen. Quiche 40 Min. im heißen Ofen fertig backen.