

Eat, letters and deco

RÜEBLI-QUICHE MIT THYMIAN UND HONIG

Ergibt 8 Stück

Für 1 Wähenform von 28 cm Ø

♥ Delikatesse / speziell / einfach

Zubereitungszeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Backzeit: 20 min

Zutaten:

Teig

230 gr Weissmehl

1/2 TL Salz

80 gr Butter, kalt

250 gr Kräuterfrischkäse

Belag

2 EL Paniermehl

2 EL Parmesan, gerieben

1 kg Bundrüebli (Karotten) oder Alternativ,
verschiedenfarbige Rüebli

Guss

2 dl Vollrahm

150 gr griechisches Joghurt (10% Fettanteil)

Salz und Pfeffer

Paprika und etwas Knoblauchpulver

1/2 Bund frischer Thymian, Blättchen abgestreift

Fertigstellen

3-4 EL flüssiger Honig



Zubereitung:

1. Für den Teig, das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben, den Butter flockenweise zugeben und alles mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben. Den Frischkäse hinzugeben und zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. in Alufolie gewickelt, 30 min in den Kühlschrank geben.
2. In der Zwischenzeit die Rüebli eventuell schälen und je nach Grösse der Länge nach halbieren. Im Salzwasser knapp weich kochen.
3. Den Teig zwischen 2 Backfolien und etwas Mehl in der Grösse des Bleches, auswallen. In die bebutterte und bemehlte Form legen. Mit einer Gabel den Boden einstechen.
4. Das Paniermehl mit dem Parmesan auf dem Teigboden verteilen. Die Rüebli fächerartig auslegen. Alle Zutaten für den Guss vermischen und darüber geben
5. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad/Umluft, 20 min auf unterster Rille backen. Danach aus der Form nehmen. Lauwarm, mit etwas darüber geträufeltem Honig, servieren.

Die Quiche ist ein Hit! Schmeckt kalt aufgetischt genau so lecker und hält sich im Kühlschrank 2-3 Tage frisch.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Jelinda K.