Quiche mit Bete

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 30 Minuten	ca. 40 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

	Für den Boden
10 g	Hefe
60 ml	Milch
150 g	Weizenmehl
25 g	Butter
	Salz
	Für die Füllung
1-2	Gelbe Bete
1-2	Ringelbete
2	Eier, Größe M
60 ml	Sahne
100 ml	Milch
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für den Boden die Hefe zerbröseln und mit der Milch in einer Schüssel verrühren. Anschließend Mehl, Butter und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen (Durchmesser ca. 32cm) und anschließend in einer Tarteform legen. Den Rand andrücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. In den Backofen stellen und 15 min. backen.
Für die Füllung die Beten waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln.
Die Scheiben anschließend rosenförmig auf dem Boden verteilen.
Eier, Sahne und Milch in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Quiche mit der Sahne-Milch-Ei-Mischung aufgießen und im Ofen ca. 25 Minuten bei 200° backen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet