



BERTHOLD
WEINGUT

BUNTE

WINTER

QUICHE

BUNTE WINTER QUICHE

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 45 MIN.

BACKZEIT: 45 MIN.

TEIG

200 g Dinkel-Vollkornmehl
90 g kalte Butter
70 ml kaltes Wasser
1 EL Weinessig
1/2 TL Salz

Mehl, Butter & Salz verkneten.
Wasser und Essig dazugeben,
den Teig glatt kneten, 1h im
Kühlschrank ruhen lassen und
anschließend in die Backform
legen.

FÜLLUNG

400g Karotten
400g Pastinaken
400g Rote Beete
in 3mm dicke Scheiben schneiden und
blanchieren.

100ml Sahne
2 Eier
40g Sbrinz Käse
1 TL Thymian
1/2 TL Salz
1 Pries Pfeffer
verrühren und 2/3 auf den Teig geben.

Gemüse abwechselnd, spiralförmig
aufschichten und restliche Sahne-Käse
Masse auf dem Gemüse verteilen.

45 min bei 200°C im vorgeheizten Ofen
backen.

GUTEN APPETIT!