

Rote Rüben Quiche mit Walnüssen und Ziegenkäse

Zutaten für eine Quiche Form mit ca. 30 cm Durchmesser:

1 Packung Blätterteig
800 g Rote Rüben
4-5 Stängel frische Minze
abgeriebene Schale und Saft von einer 1/2 Zitrone
100 g grob gehackte Walnüsse
150 g Ziegenfrischkäse
3 Eier
200 g Skyr (oder Sauerrahm)
Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Die Roten Rüben in der Schale bissfest kochen, auskühlen lassen und die Schale abziehen.

Die Quiche Form mit Backpapier auslegen und mit dem Blätterteig auskleiden. Den Boden mit einer Gabel einstechen.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Die Roten Rüben mit der groben Seite einer Reibe raspeln.

(Es empfiehlt sich beim Hantieren mit den Roten Rüben dünne Küchenhandschuhe anzuziehen.)

Die Minze waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden, mit den Roten Rüben mischen und mit der Zitronenschale und dem Saft, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte der Walnüsse untermischen und die Masse in die Form füllen.

Aus den verquirlten Eiern und dem Skyr einen Guss bereiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und diesen gleichmäßig über die Rote Rüben Masse verteilen.

Den Ziegenkäse mit den restlichen Walnüssen abbröseln und die daraus entstandenen Streuseln darauf streuen.

Die Quiche auf der mittleren Schiene im Backrohr platzieren und bei 180 Grad Ober-Unter-Hitze etwa 50 Minuten backen. Sollten die Streuseln zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Die Quiche ein wenig im ausgeschalteten Rohr rasten lassen und dann heiß oder zimmerwarm servieren.