

# Wurzelgemüse-Quiche

Die Wurzeln des guten Geschmacks zaubern Seele in die Winterküche.

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 30 Min. / Backzeit: 35-40 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Wurzelgemüse schälen, Strunk entfernen und klein würfeln. Schalotten schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin anschwitzen und dann das Gemüse dazugeben. Mit 1 TL Curry, Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 10 Min. bissfest dünsten.
- In der Zwischenzeit Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform (26 cm Durchmesser) mit dem Mürbeteig auskleiden.
- Eier und Sahne miteinander verquirlen. Mit Curry, 1 kleinen Prise Salz und Pfeffer würzen und den zerbröckelten Feta hinzufügen.
- Gedünstetes Gemüse in die Form geben, mit der Eier-Käse-Mischung übergießen und gut verteilen. Teigrand über das Gemüse klappen und die Quiche in der Mitte des Backofens 35–40 Min. goldbraun backen. Vor dem Servieren kurz auskühlen lassen und dann mit Granatapfelkernen und Walnüssen bestreut genießen.

Tipp: Dazu passt ein knackiger Salat.

## Zutaten für 1 Quiche:

- 500 g Wurzelgemüse (Möhren, Pastinaken, Topinambur und/oder Schwarzwurzeln)
- 2 Schalotten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Rolle Mürbeteig (aus dem Kühlregal oder selbst gemacht)
- Fett für die Form
- 2 Eier
- 250 g Sahne
- 100 g Fetakäse
- 2 TL Curry
- Meersalz und Pfeffer
- 1 Handvoll Granatapfelkerne
- 1 TL Walnusskerne