



KW 50/2018

## Rote Bete-Quiche mit Brie und Kapern

### Zutaten für 4 Personen:

750g Rote Bete, Salz, 250g Dinkelmehl, 125g weiche Butter. **Guss:** 2 Eier, 150g Creme fraiche, 1/2 TL gemahlener Kümmel, 2 EL Akazienhonig, 2TL Senf, Pfeffer aus der Mühle, 50g Kapern, 100g Brie.

### Zubereitung:

Rote Bete waschen, mit Schale in Salzwasser ca. 40 Minuten garen. Für den Teig Mehl mit 1/2TL Salz, Butter und ca. 75ml kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Quicheform einfetten und mit dem Teig belegen, den Rand ca 2cm hoch ziehen.

Backofen auf 200° vorheizen. Für den Guss Eier und Creme fraiche miteinander verrühren. Mit Kümmel, Honig, Senf, Salz und Pfeffer würzen. Kapern abtropfen lassen und untermischen.

Rote Bete kalt abschrecken, schälen und in 2cm große Würfel schneiden, auf dem Teigboden verteilen und den Guss darüber gießen. Etwa 30 Minuten backen. Brie in feine Scheiben schneiden und die Quiche damit belegen. Weiter 5-10 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist.

## Rote Bete Gemüse

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Rote Bete, 500 g Möhren, 500 g Äpfel, 2 El Butter, je 1 Tl Anis, Koriander, Fenchel und Kümmel, 0,5 l Gemüsebrühe, 2 El Honig.

### Zubereitung:

Rote Bete, Äpfel und Möhren waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und das Gemüse darin schmoren. Die Gewürze und die Gemüsebrühe dazugeben und bei kleiner Hitze garen. Zum Schluss den Honig unterrühren und nach bedarf mit Salz nachwürzen.

Dazu passen gut Getreidebratlinge oder Salzkartoffeln.

**Wir wünschen einen guten Appetit**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS