

Rote Bete-Walnuss-Quiche mit Hackfleisch und Thymian-Ricotta

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	507 kcal/ 2.124 kJ	Fett:	34 g
Eiweiß:	15 g	Davon gesättige Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	35	ungesättige Fettsäuren:	17 g

Zubereitungszeit:
ca. 55 Minuten

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl und das Salz mischen und die eiskalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Die Mischung nun immer wieder zwischen den Händen zerbröseln, reiben und kneten, bis sich die Butter mit dem Mehl verbunden hat und eine bröselige Masse entstanden ist. Nun das Eiswasser dazugeben und alles fix zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einem Ziegel formen und in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank circa 1 Stunde ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Rinderhackfleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Rote Bete pürieren und in einem Sieb ein wenig abtropfen lassen. Ebenfalls kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian und Zitronenabrieb dazugeben, das Ei unterrühren und zum Schluss das gebratene Hackfleisch vorsichtig unterheben.

3. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig nun aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen, sodass er einen Durchmesser von circa 30 cm hat. Den Teig nun in eine gefettete Quicheform (Durchmesser 26 cm) legen und den Teig an den Rändern ein wenig andrücken. Mit einer Gabel mehrmals kleine Löcher in den Boden stechen und den Teig mit Hilfe von getrockneten Hülsenfrüchten circa 10 Minuten auf der zweiten Schiene von unten blindbacken. Anschließend die Rote Bete-Mischung gleichmäßig auf dem leicht vorgebackenen Teig verteilen. Die Rote Bete Knolle in Scheiben schneiden und die Scheiben fächerartig und mittig auf die Quiche legen. Die Quiche auf der zweiten Schiene von oben für 5 Minuten backen. Danach weitere 10 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

4. In der Zwischenzeit Ricotta mit Thymian, Honig, Salz und Pfeffer verfeinern. Die Walnüsse in einer Pfanne kurz rösten, dann Butter, Salz und Zitronenabrieb dazugeben und so lange rühren, bis die Butter komplett geschmolzen ist. Die Quiche mit Nüssen und Ricotta großzügig dekorieren und den Rest separat dazu reichen.

Zutaten für 8 Portionen :

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 150 g kalte Butter
- 6 EL eiskaltes Wasser
- Mehl zum Bearbeiten
- etwas weiche Butter für die Form

Für die Füllung der Quiche

- 200 g Rinderhackfleisch
- 300 g gekochte Rote Bete
- Salz/Pfeffer
- 1 EL frische Thymianblättchen
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 Ei

Für die Garnitur

- 1 gekochte Rote Bete Knolle (zur Dekoration)
- 250 g Ricotta
- 2 EL Thymianblättchen
- 2 EL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 80 g Walnüsse
- 30 g Butter
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- Prise Salz