

**Frisch gekocht**



**Rezept von Paul Ivic**

**Einkornquiche mit herbstlichem Gemüse**

**1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

Für den Teig: 200 g Mehl (glatt), 50 g Einkornmehl, 1 Ei, 1 EL Crème fraîche.

Für die Fülle: 120 g Chioggia-Rüben, 120 g Goldene Rüben, 120 g Kürbis, 1 Zwiebel, ev. 2 schwarze Nüsse, 250 g Einkorn (in Wasser eingeweicht), 250 ml Gemüsefond, Butter, Olivenöl.

Für die Royal: 150 ml Obers, 4 Eier, Meersalz, Pfeffer, Kerbel, Zitronenverbene.

### **Zubereitung**

Einkorn am besten über Nacht in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und klein schneiden, die Rüben und den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, die Rüben zugeben und mitdünsten. Das eingeweichte Einkorn abseihen und einmengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond aufgießen, aufkochen und 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Die Kürbiswürfel zugeben und weich kochen. Zum Schluss auch noch die klein geschnittenen schwarzen Nüsse beifügen. Alle Zutaten für den Teig glatt verkneten und zwischen Backpapier dünn ausrollen. In eine mit Butter ausgefettete, gemahlte Quicheform legen, mit einer Gabel mehrere Male anstechen und die Ränder zurecht schneiden.

Alle Zutaten für die Royal mit dem Stabmixer glatt rühren. Die Einkorn-Mischung in die Quiche füllen und mit der Royal übergießen. Im Rohr bei 180 °C 20-25 Minuten backen.