



Herbst-Quiche mit CAMBOZOLA

Zutaten für 4 Personen:

100 g reifer CAMBOZOLA
300 g Mehl
200 g Butter
1 TL Salz
1 Stange Lauch in feinen Ringen
500 g Schwarzwurzeln in Stücken
400 g Steckrüben in Würfeln
50 g Speck in feinen Streifen
5 Eier
200 ml Milch
250 g Emmentaler, gerieben
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, CAMBOZOLA und Salz mischen, zu einem Teig verarbeiten und 20 Minuten kühl stellen. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Steckrüben und Schwarzwurzeln mit Wasser bedeckt 10 Minuten garen, abschütten. Den in Streifen geschnittenen Speck in der Pfanne knusprig rösten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. Teig ausrollen und in Springform auslegen; ca. 3 bis 5 cm Rand hochziehen. Eier und Milch mit Muskat, Salz und Pfeffer verquirlen. Gemüse, Speck und Emmentaler in die Eier-Milch geben und gut vermengen. Die Masse auf dem Teig verteilen und bei 180 °C 40-45 Minuten backen. Mit Salat servieren.

Tipp: Beim Schälen der Schwarzwurzeln Handschuhe tragen. Geschälte Schwarzwurzeln kurz in mit einem Schuss Essig versehenes Wasser legen, damit sie nicht braun werden.

