



# Rüebli-Pie

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	10 Min.
Garzeit	45 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

vegetarischer gedeckter Blätterteigkuchen

## Füllung

---

- 600 g Rüebli (z. B. orange, gelbe, violette)
- 300 g Rahmquark
- 100 ml Halbrahm
- 4 Eier
- 1 EL Maisstärke
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 3 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- etwas Pfeffer
- 1 Orange, etwas abgeriebene Schale

## Pie

---

- Butter zum Einfetten
- 2 rund ausgewallte Blätterteige
- 2 EL gemahlene Haselnüsse

## Füllung

---





Rüebli schälen und längs in dünne Scheiben schneiden. Scheiben in feine Streifen (Juliennes) schneiden.

Restliche Zutaten in einer Schüssel zu einem Guss verrühren. Rüebli begeben.

## Pie

---

Kuchenblech mit Butter einfetten, mit dem Teig auslegen. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Haselnüsse darüberstreuen.

Füllung auf dem Teigboden verteilen. Zweiten Teig locker darauflegen. Rand gut andrücken und überschüssigen Teig abschneiden. Teigdeckel mit der Gabel mehrfach einstechen.

## Backen

---

Rüebli-Pie auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage und mit Profi-Backen klassisch 210 °C während 45 Minuten backen.

Vor dem Servieren ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

## Garschritt

---

**Profi-Backen klassisch 210 °C während 45 Min.**

## Tipps

---

Rüebli nach Belieben mit anderem Wurzelgemüse ersetzen.

## Zubehör

---

Gitterrost

Kuchenblech rund, ø29 cm

