

ROSENKOHL QUICHE

Zutaten 4 Personen:

Für den Mürbeteig:

100 g Butter
1 Ei
225 g Mehl
1 TL Salz
1 EL Mineralwasser
50 g Walnüsse (fein gehackt)

Für die Füllung:

500g Rosenkohl + 500g Möhren
evtl. 125 g Speck
50 g Bergkäse
200 g Creme Fraiche
50 ml Sahne , 1 TL Senf
3 Eier , Salz, Pfeffer und Muskatnuss



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig miteinander vermengen und zu glatten Teig kneten. Dann zu Kugel formen und in Frischhaltefolie für 45 Minuten in den Kühlschrank legen.

Währenddessen: Rosenkohl putzen und Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Rosenkohl und die Möhrenstücke im heißen Wasser für ca. 5 Minuten blanchieren. Abgießen und mit heißem Wasser abschrecken. Speck in Pfanne mit Öl ausbraten und am Schluss die Möhren und den Rosenkohl für ca. 2 Minuten dazugeben. Alles würzen und abschmecken.

Creme Fraiche mit Sahne, Senf und Eiern vermengen und ebenfalls würzen.

Teig ausrollen und in eine gefettete Quiche Form geben und einen Rand hochziehen. Dann das Gemüse rein füllen, den Käse reiben und drüber geben und mit der Creme Fraiche Masse übergießen.

Alles bei 200 Grad für ca. 40 Minuten in den Ofen schieben. Eventuell mit Alu-Folie abdecken, wenn der Käse zu braun wird.