



Rosenkohl-Quiche mit Haselnüssen

ARBEITSZEIT
ca. 20 Minuten

KOCH-/BACKZEIT
ca. 30 Minuten

PORTIONEN
1 Quiche



ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Dinkelmehl
- 200 g Quark
- 100 g kalte gewürfelte Butter
- 1 TL Salz

Für den Belag

- 500 g Rosenkohl
- 150 ml Sahne
- 200 g Schmand
- 100 g geriebener mittelalter Gouda
- 2 Eier
- 1 EL Mehl
- 50 g Haselnüsse
- gemahlener Koriander
- Salz
- Pfeffer

Butter für die Form

ZUBEREITUNG

Für den Teig: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Für den Belag den Rosenkohl putzen und den Strunk kreuzweise einschneiden. Anschließend in kochendem Salzwasser ca. 8-10 Minuten bissfest garen.

Sahne, Schmand, Käse, Eier und Mehl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Koriander herzhaft abschmecken.

Den Rosenkohl abgießen, kalt abschrecken, halbieren und mit der Soße vermengen.

Eine Quiche-Form (ca. 28cm) einfetten.

Den Teig ausrollen, in die Form legen und den Rand hochziehen. Die Rosenkohlmasse darauf verteilen, mit den Nüssen bestreuen und im Backofen ca. 20 min. goldbraun backen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Tipp: Die Quiche schmeckt auch kalt bzw. Zimmertemperatur ganz hervorragend.