



w w w . s a l a j o e . d e



* und
Rosenkohl ☺

Quiche mit Rosenkohl

Quiche-Teig:

300 g Mehl
150 g kalte Butter in kleine Stücke
½ TL Salz
2 Eigelb
5 EL kaltes Wasser
Getrocknete Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)

Quiche-Masse:

500 g Rosenkohl, geputzt und gewaschen
3 Eier
200 g Sahne
Salz
Pfeffer
Frisch geriebener Muskat
1 EL Paprikapulver
1 Bund Petersilie, gehackt
150 g Bergkäse, gerieben
150 g Roher Schinken, gewürfelt

Zubereitung:

Mehl, Butter, Salz, Eigelb und Wasser zu einem glatten Teig verkneten und für mind. 60 Minuten kaltstellen.

Währenddessen den Rosenkohl für ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest garen, anschließend kalt abschrecken und abkühlen lassen.

Den Quiche-Teig ausrollen, in einer gefetteten Springform auslegen und den Rand festdrücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, danach mit Backpapier belegen und getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen (etwa bis zur Randhälfte). Den Teig für 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad vorbacken (blindbacken), etwas abkühlen lassen und das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen. Inzwischen in einer Schüssel Eier, Sahne und Gewürze miteinander verquirlen, dann den Bergkäse und die Petersilie unterrühren.

Den Rosenkohl zusammen mit dem Schinken auf dem Quiche-Boden verteilen, mit der Sahne-Käse-Masse übergießen und das Ganze bei 180 Grad für ca. 30-40 Minuten backen.

Die Rosenkohl-Quiche schmeckt frisch aus dem Ofen sehr gut, aber auch kalt als Vorspeise oder am Buffet.