Raffiniertes

Rosenkohlquiche mit Bergkäse

Zutaten
für 4 Portionen

für den Teig
120 g Butter
240 g Mehl
½ TL Salz
2 TL Wasser

für die Füllung
180 g Bergkäse
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 TL Salz
500 g Rosenkohl
1 Ei
150 g Crème fraîche
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Für den Teig Butter, Mehl, Salz und kaltes Wasser mit dem Knethaken des Mixers oder in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, noch einmal durchkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Bergkäse raspeln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Rosenkohl in Salzwasser circa 15 Minuten bissfest kochen. Wer ihn lieber weich mag, lässt ihn fünf Minuten länger köcheln. Ei, Crème fraîche, geraspelten Käse, Frühlingszwiebeln, Salz, Pfeffer und Muskat gut vermengen.

Nun den gekühlten Teig in eine gefettete Springform legen, festdrücken und einen Rand hochziehen. Den gegarten Rosenkohl darauf verteilen. Zum Schluss die Käse-Ei-Mischung darüber gießen. Bei 200 Grad circa 30 bis 35 Minuten backen.

Brennwert: 3.072 kJ, 734 kcal · Zeit: ¾ Stunde