



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. Die Zwischenräume mit dem zerpfückten Bacon füllen. 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