

Rosenkohl-Quiche bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Rosenkohl, 1 l Gemüsebrühe, 150 gr Weizenmehl, 100 gr Haferflocken, 15 gr frische Hefe, 0,125 l Milch, 1 Teelöffel Zucker, 1 Eigelb, 30 gr Butter, 1 Teelöffel Salz, 4 Eier, 125 ml Schlagsahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 50 gr geriebenen Parmesankäse, 120 gr Speck, Butter für die Form.

Die Vorbereitungen:

Rosenkohl waschen, jeweils den Strunk entfernen und in der Gemüsebrühe ca. 20 Min. garen. Etwas abkühlen lassen. Die Zutaten für den Teig verkneten und abgedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

Die Zubereitung:

Eine Tarteform fetten und mit dem Teig auslegen. Rosenkohl darauf verteilen. Für den Guss die Eier mit der Sahne verquirlen. kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Parmesan und gewürfelten Speck unterrühren. Guss über den Rosenkohl gießen und die Quiche im heißen Backofen auf unterer Einschubleiste bei 220 ° C (Umluft: 200 °/ Gas: Stufe 4) ca. 35 Min. backen.