

Rosenkohlquiche

Zutaten für eine Quicheform mit 28 cm Durchmesser

Mürbeteig

1 Ei, Gewichtsklasse M

250 g Dinkelmehl Type 1050
120 g kalte Butter
3 EL Milch, fettarm
Prise Kochsalz

Gemüsefüllung

300 g Rosenkohl
200 g Karotten
50 ml Wasser
1 TL Paprikapulver, edelsüß

Guss

1/2 Bund glatte Petersilie
3 Eier
150 g Speisequark
50 ml Milch
50 g Käse
Pfeffer, weiß
Prise Salz
Muskat, frisch gemahlen
Etwas Mehl zum Ausrollen

Mürbeteig

Ei an einer Tasse aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. 250 g Mehl, Butter, Wasser, 3 EL Milch und einer Prise Salz mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 min im Kühlschrank kaltstellen

Gemüse

Beim Rosenkohl die äußeren Blätter abnehmen. Diesen waschen und in den Strunk kreuzen. Einen Topf mit 250 ml Wasser zum Kochen bringen. Dann den Rosenkohl 8 Minuten dämpfen. Die Karotten schälen und würfeln. Die Karotten in Öl kurz anbraten, mit Paprikapulver bestäuben und etwas Wasser angießen. Nach Ablauf der Rosenkohlgarzeit ausdampfen lassen, bevor der gegarte Rosenkohl auf den Mürbeteig gegeben wird.

Guss

Quark in einer Rührschüssel mit Milch, Eiern, Pfeffer, Salz, Petersilie und Muskat vermischen. Den Hartkäse reiben. Mürbeteig ausrollen und in eine Quicheform mit 26 cm Durchmesser (oder Kuchenspringform) festdrücken. Rosenkohl und Karotten einfüllen und den Quarkguss verteilen. Käse darüber streuen. Im Ofen 35 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze backen.