

# Rezept der Woche

## Rosenkohl-Quiche

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für den Mürbeteig:

- 100 g Butter
- 1 Ei
- 225 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 EL Mineralwasser
- 50 g Walnüsse (gehackt)

#### Für die Füllung:

- 1 Kilo Rosenkohl (geputzt ca. 800g)
- 125 g Speck
- 50 g Bergkäse
- 200 g Creme Fraiche
- 50 ml Sahne
- 1 TL Senf
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

### Zubereitung:

Für den Mürbeteig Butter, Ei, Mehl, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken oder den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Walnüsse fein hacken und zuletzt unter den Teig kneten. Diesen dann in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen den Rosenkohl putzen und etwa sechs Minuten in heißem Wasser blanchieren. Danach mit kaltem Wasser abschrecken.

Den Speck in einer Pfanne auslassen und den Rosenkohl hinzugeben, etwa zwei bis drei Minuten mitbraten lassen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und beiseite stellen.

1. Für den Guss Creme Fraiche mit Sahne, Senf und den Eiern verquirlen. Den Guss ebenfalls gut mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Jetzt den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen und in einer eingefetteten Quiche-Form auslegen. .

Den Rosenkohl mit dem Speck hinein geben, so dass der ganze Boden gefüllt ist. Danach den Bergkäse über den Rosenkohl reiben und zuletzt den Guss darüber gießen.

Die Rosenkohl-Quiche im vorgeheizten Backofen für etwa 40 Minuten bei 200 Grad backen. Nach der Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken, damit die Quiche nicht zu dunkel wird.



