

Palmkohl-Quiche

Zutaten Teig:

300g Mehl
200g kalte Butter
3 EL kaltes Wasser
1 Ei



Zutaten Füllung:

Palmkohl aus deiner Kiste
1 große Bio-Zitrone
200g Schmand
2 Eier
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten, ausrollen und in gut eingefettete Quicheform legen und andrücken. Backofen auf 180°C vorheizen und Boden für 10 Minuten vorbacken.

Palmkohl putzen, in ca. 4-5cm große Streifen schneiden und für 15 Minuten blanchieren. Zitrone waschen, Schale abreiben, Saft auspressen und beides mit Schmand und Eiern vermischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den gut abgetropften Schwarzkohl auf Quicheboden verteilen und die Schmand Masse drüber gießen.

Nochmals für mind. 30 Minuten backen, bis Quiche goldgelb ist.

Bon Appetit!