

Grünkohl-Quiche

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g Butter, weiche
2 EL Wasser
1 Prise(n) Salz

Für den Belag:

200 g Grünkohl
2 Zwiebeln, rot
Salz und Pfeffer, schwarzer
150 g Geriebener Käse
120 g Walnüsse, gehackte

Für den Guss:

3 Eier
200 ml süße Sahne
100 ml Milch
Fett für die Form

Experimentiervorschrift:

Aus dem Mehl, der Butter, dem Wasser und dem Salz einen Mürbeteig bereiten und diesen dann in eine gefettete Springform (24 cm) einlegen.

Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten "blind" backen.

Die Zwiebel hacken und unter den aufgetauten Grünkohl heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den geriebenen Käse und die gehackten Walnüsse unter den Kohl heben und alles auf den vorgebackenen Quicheteig geben.

Für den Guss die Eier, die Sahne und die Milch verrühren und über die Quiche gießen.

Die Quiche zurück in den Ofen schieben und in etwa 30 Minuten goldgelb backen.