

Rezept

Rotkabis-Quiche

Eine herzhafte, aromatische Quiche, für Rotkabis Liebhaber.

30 Min

Aktive Zeit



75 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

BELAG

- 1 EL **Bratbutter**
- 1 **Zwiebel, fein gehackt**
- 2 **Knoblauchzehen, fein gehackt**
- 500 g **Rotkabis, fein geschnitten** **Saison**
- 1 **Birne, in Würfeli**
- 2 EL **Essig**
- 1,5 dl **Gemüsebouillon**
- Salz, Pfeffer**
- 4 Zweige **glattblättrige Petersilie, fein gehackt**
- 1 **rund ausgewallter Kuchenteig, ca. 32 cm Ø**

GUSS

- 150 g **Frischkäse**
- 1,5 dl **Milch**
- 2 **Eier**
- 1 TL **Speisestärke**
- Salz, Pfeffer**
- 30 g **Baumnüsse, grob gehackt**

Und so wird's gemacht

1 von 3

BELAG Bratbutter in einer grossen Pfanne erhitzen, Zwiebel andämpfen, Knoblauch, Kabis und Birne dazugeben ,ca. 5 Minuten mitdämpfen. Essig und Bouillon dazugiessen, offen ca. 15 Minuten köcheln, würzen, Petersilie dazugeben, beiseitestellen. Teig ausrollen, in die vorbereitete Form auslegen, Rand andrücken, Boden mit einer Gabel einstechen. Belag auf den Teigboden verteilen.

2 von 3

GUSS Frischkäse bis und mit Speisestärke verrühren, würzen, über den Belag giessen. Nüsse darüber streuen.

3 von 3

BACKEN Auf der untersten Rille des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten backen. Aus der Form nehmen, warm oder ausgekühlt servieren.