Kohlsprossen-Quiche mit Gorgonzola

Dieses winterliche Rezept stärkt und wärmt von innen. Die Kohlsprossen-Quiche mit Gorgonzola schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

130 g	Butter (kalte)
260 g	Mehl
4 Stk.	Eier
1 TL	Salz
60 g	Haselnüsse (gemahlene)
520 g	Kohlsprossen
4 Stk.	Zwiebel
1 EL	Öl
150 g	Gorgonzola
150 g	Sauerrahm
1 TL	Senf
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Haselnüsse (gehackte)

Zubereitung

1. Für die Kohlsprossen-Quiche mit Gorgonzola zuerst den Teig zubereiten. Hierfür die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, einem Viertel der Eier, Salz und gemahlenen Haselnüssen zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kohlsprossen putzen, im Salzwasser ca. 12 Minuten kochen und dann gut abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und in

mittelgroße Stücke schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

3. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die restlichen Eier mit dem Sauerrahm und dem Senf verrühren. Käse grob zerbröckeln und in die Eiermasse rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Quiche- oder Springform mit etwas Butter einfetten. Den Teig kreisförmig ausrollen und in die Form legen. Einen kleinen Rand hochziehen.

4. Kohlsprossen und Zwiebeln darauf verteilen und mit der Eiermasse begießen. Die gehackten Haselnüsse darüber streuen und die Quiche im Backofen ca. 40-50 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zur Kohlsprossen-Quiche mit Gorgonzola schmeckt frischer grüner Salat.