Kohlsprossen Quiche

Die Kohlsprossen Quiche schmeckt der ganzen Familie. Die herzhafte Köstlichkeit ist mit diesem Rezept einfach auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

für den Teig

250 g	Mehl
150 g	Butter
1 EL	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker

für den Belag

1 Stk.	Ei
750 g	Kohlsprossen
125 g	Schinken
150 ml	Schlagobers
3 Stk.	Eier
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
150 g	Hartkäse (gerieben)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Diese **Kohlsprossen Quiche** wird mit Mürbteig zubereitet. Alle Zutaten für den Teig

vermischen und kneten. Eine Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Backofen auf 175 °C vorheizen.

2. Den Rosenkohl säubern, waschen und abtropfen lassen. Salzwasser in einen Kochtopf erhitzen, und 5 Minuten bissfest garen. Schinken in feine Scheiben schneiden.

3. Den Teig ausrollen und eine gefettete Quiche Form (26-28 cm Ø) damit ausbreiten, Ränder hochziehen. Die Form mit Schinken und Kohlsprossen belegen. Eier, Schlagobers, geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer verquirlen und darüber gießen. Mit geriebenen Hartkäse bestreuen und zirka 45 Minuten im Backofen backen.

Tipp

Die Kohlsprossen Quiche vor dem Backen mit frischen Garten Kräuter garnieren.