

Spitzkohl – Quiche

Zutaten:

500 g Spitzkohl
250 g Möhren
1 Stange Porree
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 Tomaten
500 g Hackfleisch
250 g Mehl
125 g Butter
6 Eier
1 TL Zucker
75 g gemahlene Nüsse
300 g Schmand
100 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl



Zubereitung:

- Für den Boden Mehl, 1 TL Salz, Zucker und 50 g Nüsse miteinander vermischen.
- Butter (in Stückchen), 1 Ei und 4 EL Wasser zugeben.
- Alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Eine Springform fetten und mit Mehl austreuen.
- Teig in die Form drücken und einen Rand hochziehen.
- Mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- Etwa 45 Minuten kalt stellen.
- In der Zwischenzeit die Möhren raspeln.
- Porree und Tomaten kleinschneiden.
- Den Spitzkohl in schmale Streifen schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Gemüse ebenfalls zugeben und etwa 15 Minuten mitbraten.
- Salzen und Pfeffer.

- Restliche Eier mit Schmand und 30 g Käse verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Quicheboden mit den restlichen Nüssen bestreuen.
- Hack-Gemüsemischung und Eierschmand vermengen.
- Alles gleichmäßig in die Form geben.
- Mit dem restlichen Käse bestreuen.
- Bei 200° C etwa 50 Minuten backen.
- Dabei die Quiche nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken.