

Kohlrabi-Quiche

Zutaten

Teig

250 g Dinkelmehl Typ 1050
100 g Quark
120 g Kräuterbutter
50 g Parmesan gerieben
1 Ei

Füllung

1 mittelgroße Kohlrabi
3 Eier
1 Becher Sahne
Salz & Pfeffer
geriebener Käse
zartes Kohlrabigrün fein gehackt
4 Scheiben gekochter Schinken

Außerdem

geriebener Käse zum Bestreuen



Zubereitung

Teig

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell nochmals kurz kühl stellen. Man kann den Teig auch am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung

1. Die Kohlrabi putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zarte Blätter des Kohlrabigrüns waschen, trocknen und fein hacken.
2. Aus den Eiern und der Sahne eine Creme herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben ca. 1 handvoll geriebenen Käse hinzufügen. Das Kohlrabigrün untermischen.
3. Teig ausrollen und in eine Quicheform (gefettet und gemehlt) geben. Ich hatte eine rechteckige Form.
4. Den Schinken auf den Teig legen, Kohlrabi darauf verteilen. Die Eiersahne darüber geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
5. Backofen auf 180° Grad vorheizen und die Quiche 30-40 min goldbraun backen.