

REZEPT DER WOCHE

KW 3 12.01. – 18.01.2026

Rotkohl-Quiche mit Fetakruste (Für ca. 6 Portionen)



Das brauchen Sie:

Teig:

250 g	Dinkelvollkornmehl	(Art.Nr. 6008)
125 g	kalte Butter	(Art.Nr. 2340)
1	Ei	(Art.Nr. 1989)
	Salz	

Füllung:

200 g	Zwiebeln	(Art.Nr. 400)
700 g	Rotkohl	(Art.Nr. 705)
2 EL	Bratöl Olive	(Art.Nr. 8071)
3 EL	dunkler Balsamico-Essig	(Art.Nr. 8251)
½ TL	gemahlene Nelken	(Art.Nr. 8017)
1 TL	gemahlener Kreuzkümmel	(Art.Nr. 8590)
150 ml	Gemüsebrühe	(Art.Nr. 8037)
250 g	Boskoop-Äpfel	(Art.Nr. 1013)
2 TL	Getrockneter Thymian	(Art.Nr. 8356)
3 EL	Rotes Johannisbeergelee	(Art.Nr. 7154)

Guss:

	Butter zum Fetten der Form	
2		
200 g	Eier	(Art.Nr. 1989)
200 g	Schmand	(Art.Nr. 2223)
	Fetakäse	(Art.Nr. 2074)
	Salz, Pfeffer	

Und so geht's:

Teig:

Aus Mehl, Butter, Ei, 2 EL Wasser und Salz Mübteig kneten, luftdicht verpackt 30 Min. kühlen.

Füllung:

Zwiebeln in Ringe, Rotkohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln in Öl anschwitzen, mit Essig ablöschen, Rotkohl zugeben und kurz braten. Nelken, Kreuzkümmel und Brühe zugeben, ca. 15 Min. sanft garen. Äpfel würfeln, mit Thymian und Johannisbeergelee unterrühren, weitere 5 Min. garen, abschmecken. Ofen auf 200 °C vorheizen.

Guss & Backen:

Form fetten. Eier, Schmand, Salz, Pfeffer verrühren. Form mit Teig auskleiden, Füllung einfüllen, Guss darüber geben. Feta darüber bröseln und ca. 45 Min. backen. 5 Min. ruhen lassen, dann servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de