REZEPT DER WOCHE

KW 24 09.06. – 15.06.2025

Quiche mit Spitzkohl und Bergkäse

(Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

115 g	Butter	(Art.Nr. 2340)
200 g	Dinkelmehl	(Art.Nr. 5882)
2 Stück	Eier	(Art.Nr. 1991)
50 ml	Wasser	
300 g	Spitzkohl	(Art.Nr. 706)
80 g	Frühlingszwiebel	(Art.Nr. 405)
30 g	Parmesan gerieben	(Art.Nr. 2011)
125 g	Sahne	(Art.Nr. 2131)
125 g	Sauerrahm	(Art.Nr. 2272)
1 Prise	Muskatnuss gemahlen	(Art.Nr. 8344)
3 EL	Schnittlauch	(Art.Nr. 452)
60 g	Bergkäse	(Art.Nr. 2502)
	Salz und Pfeffer	

Und so geht‘s:

100 g Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, einer Prise Salz, Eigelb und etwas Wasser zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und 1 Stunde kalt stellen. Für die Füllung Frühlingszwiebeln fein schneiden, Spitzkohl in Streifen schneiden. In 15 g Butter 10–15 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Guss Ei mit Sahne, Sauerrahm, Muskat, Schnittlauch und geriebenem Bergkäse verrühren. Tarteform buttern, Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig ausrollen, in die Form legen und überstehenden Rand abschneiden.

Gemüse einfüllen, mit Parmesan bestreuen, Guss darübergeben. Ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIO HOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de