



## Rosenkohl-Ziegenkäse-Quiche

PORTIONEN: 12 MUFFINS

WWW.LINDCHEN.DE

### Zutaten

275 g Weizenmehl

125 g kalte Butter

1 Ei

1/2 TL Salz

500 g Rosenkohl

4 Zwiebeln

Olivenöl

150 g Ziegenfrischkäse

150 g saure Sahne

3 Eier

1 EL Senf

Salz & Pfeffer

### Zubereitung

Butter in Stücke schneiden. Zusammen mit Mehl, Ei und etwas Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen. Rosenkohl ca. 10 Min. vorgaren, anschließend gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen.

3 Eier, saure Sahne und Senf verrühren. 2/3 vom Ziegenfrischkäse unterrühren und den Guss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig mit ca. 30 cm Durchmesser ausrollen. Eine Quiche- oder Auflaufform (26 cm) fetten und mit dem Teig auslegen, dabei einen kleinen Rand bilden. Rosenkohl und die Zwiebeln darauf verteilen und die Eiersahne darüber gießen. Restlichen Ziegenkäse darauf verteilen. Rosenkohl-Ziegenkäse-Quiche bei 175 °C im vorgeheizten Backofen in ca. 45 Min. goldbraun backen.

**Lindchen**  
schmeckt