

Grünkohl-Quiche

Zutaten:

250g Mehl
125g Butter
2 EL Wasser
1 Prise Salz
200g Grünkohl
2 Zwiebeln
150g Käse (z.B. Gouda)
120g Walnüsse
3 Eier
200ml Sahne
100ml Milch

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Wasser und Salz einen Teig herstellen. In eine gefettete Springform legen und bei 200°C ca. 10 Minuten „blind“ backen.

Zwiebeln hacken, Grünkohl dünsten, Käse reiben und Walnüsse hacken. Alles miteinander vermengen und würzen. Die Masse auf den vorgebackenen Teig geben. Sahne, Eier und Milch verrühren, würzen und über die Quiche geben. Im Ofen 30 Minuten zuende backen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

