



Rosenkohl-Quiche mit Bockshornkleekäse



Zutaten

- 400 Gramm Rosenkohl
- 160 Gramm Kasselrippenkarbonade
- 1 rote Zwiebel
- 4 Eier
- 140 Milliliter Kochsahne
- Prise Muskatnuss, Pfeffer und Salz
- 40 Gramm Fabulous Fenugreek Käse von Jacob Willig
- 4 Fertiger Blätterteig in Platten
- 1 Esslöffel Butter

Die Rosenkohlsaison hat begonnen, und was gibt es Schöneres als eine herzhafte Quiche voller Herbstaromen? Diese Rosenkohl-Quiche kombiniert cremigen, leicht nussigen Fabulous Fenugreek Käse von Henri Willig mit Rosenkohl, herzhaftem Kasselrippenfleisch und knusprigem Blätterteig. Die rote Zwiebel und die luftige Eier-Sahne-Füllung machen das Gericht weich und geschmackvoll – sogar für diejenigen, die denken, dass sie keinen Rosenkohl mögen! Perfekt als Mittagessen, leichte Abendmahlzeit oder festliche Beilage.

Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Fetten Sie eine Quicheform ein und legen Sie diese mit Blätterteig aus. Stechen Sie den Boden mit einer Gabel ein.
- 2: Legen Sie Backpapier auf den Teig und füllen Sie es mit Backbohnen. Backen Sie den Teig 10–12 Minuten blind. Entfernen Sie anschließend das Backpapier und die Bohnen und backen Sie weitere 3–5 Minuten, um den Boden leicht zu färben.
- 3: Bringen Sie einen Topf Wasser mit 1 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Zucker zum Kochen. Blanchieren Sie die halbierten Rosenkohlköpfe 6–7 Minuten, bis sie bissfest sind. Abgießen und kurz abtropfen lassen.
- 4: Braten Sie die Kasselrippchenstreifen kurz in einer Pfanne an. Fügen Sie dann 1 Esslöffel Butter hinzu und dünsten Sie die rote Zwiebel glasig. Mischen Sie anschließend den Rosenkohl unter die Fleisch-Zwiebel-Mischung.
- 5: Verquirlen Sie die Eier mit der Kochsahne, Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Rühren Sie den geriebenen Fabulous Fenugreek Käse ein, bis eine glatte Masse entsteht.
- 6: Verteilen Sie die Rosenkohl- und Kasselrippchen-Mischung gleichmäßig auf dem vorgebackenen Blätterteigboden. Gießen Sie die Eier-Sahne-Käse-Mischung darüber und sorgen Sie für eine gleichmäßige Verteilung.
- 7: Backen Sie die Quiche 35–40 Minuten im Ofen, bis sie goldbraun und fest ist.
- 8: Lassen Sie die Quiche 5–10 Minuten ruhen, bevor Sie sie anschneiden. Servieren Sie sie warm als Brunchgericht, leichte Abendmahlzeit oder Beilage.



Tipps für die perfekte Rosenkohl-Quiche

Was sind Backbohnen?

Backbohnen sind spezielle Keramik- oder Metallbohnen, die beim Blindbacken von Blätterteig verwendet werden, auch Blindbackgewichte genannt. Sie sorgen dafür, dass der Boden flach bleibt und nicht hochgeht, sodass Sie einen schönen, festen Quicheboden erhalten. Keine Backbohnen zur Hand? Verwenden Sie getrockneten Reis oder trockene Pasta als Alternative.

Serviertorschläge

- Servieren Sie die Quiche warm auf einem schönen Holzbrett oder einer Platte. Schneiden Sie sie in Stücke, damit jeder leicht zugreifen kann.
- Optional mit zusätzlichem Rucola, etwas Olivenöl oder ein paar Tropfen Balsamico-Creme garnieren für eine farbenfrohe Präsentation.

Vegetarisch machen

- Ersetzen Sie die Kasselrippe einfach durch einen Fleischersatz oder zusätzliches Gemüse wie Champignons, Paprika oder Kürbis für eine köstliche vegetarische Version.
- Sie können auch etwas zusätzlichen Käse hinzufügen für einen reicheren, herzhaften Geschmack.

Vorbereitung im Voraus

- Sie können den Rosenkohl und die Zwiebel im Voraus vorbereiten und die Eier-Sahne-Käse-Mischung bereitstellen.
- Die Quiche kann bis kurz vor dem Backen vollständig vorbereitet werden, was Ihnen an geschäftigen Tagen oder beim Empfang von Gästen Zeit spart.

Quiche erneut aufwärmen

Ja, die Quiche kann problemlos erneut aufgewärmt werden. Erwärmen Sie sie in einem vorgeheizten Ofen bei 180°C für 10–15 Minuten, bis sie vollständig durchgewärmt ist. So bleibt der Boden schön knusprig und die Füllung weich und cremig.

Dieses Rezept wurde erstellt von aniaskitchen.nl
