Rotkohl-Maronen-Quiche

Knusprige Quiche mit winterlicher Füllung aus Rotkohl, Maronen und getrockneten Aprikosen.

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Mehl
- 100 g Kichererbsenmehl
- ½ TL Salz
- 1 Eigelb
- 150g kalte Butter in Würfeln
- 2 EL kaltes Wasser

Für den Belag

500 g Rotkohl (ohne Strunk, in kleine Stücke geschnitten)
75 g Maronen (gekocht)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
80 g Bergkäse
80 g getrocknete Aprikosen
Salz, Pfeffer, Chiliflocken
150 ml Sahne
2 Eier

Außerdem

Etwas Butter für die Form
Etwas Mehl zum Ausrollen des Teigs
Etwas Olivenöl für die Pfanne

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde kühlstellen.
2. Schalotten und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Den Käse reiben. Alles bereitstellen.
3. Die Maronen grob hacken und in einer fettfreien Pfanne anrösten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
4. In diese Pfanne etwas Olivenöl geben und die Schalotten darin dünsten bis sie glasig sind. Rotkohl, Kastanien dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und unter ständigem Rühren dünsten.
5. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse darin leicht abkühlen lassen. Dann erst die Aprikosen und den Käse untermengen.
6. Sahne mit den Eiern verquirlen und unter die Rotkohl-Maronen-Mischung rühren.
7. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

8. Eine Tarteform (24 cm Durchmesser) einfetten.
9. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden. Dabei die Ränder andrücken. Überstehenden Teig an den Rändern mit einem scharfen Messer abschneiden. Wer mag und noch Teig genug hat, kann Sternen, Blätter oder was auch immer ausstechen und auf die Quiche-Füllung als Deko legen.
10. Den Teig in der Form mit einer Gabel mehrmals einstechen. Danach die Rotkohl-Füllung in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
11. Falls vorhanden, Teigmotive dekorativ auf der Füllung verteilen.
12. Backzeit auf der untersten Schiene: 30 Minuten.