Rosenkohl-Haselnuss-Quiche mit Apfel

Winterliche Quiche mit Rosenkohl, Speck, Haselnüssen und geriebenem Apfel

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 30 min
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für den Mürbeteig

- 200 g Mehl
- 120 g kalte Butter, im kleinen Stücken
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für den Belag

450 g Rosenkohl
150 g Speckwürfel
1 EL Butter
65 g Haselnusskerne
1 Apfel
6 Eier
200 g Frischkäse
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Eine 28er Tarteform einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Salz und das Ei zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens ½ Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Nach der Kühlzeit die Teigkugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche flach drücken und mit einem Nudelholz etwas größer als die Tarteform ausrollen. Die Form damit belegen und andrücken. Restlichen Teig am Rand mit einem scharfen Messer abschneiden. Form bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. In der Zwischenzeit den Rosenkohl waschen, putzen und halbieren.
6. Butter in der Pfanne erhitzen, Rosenkohl-Hälften und Speckwürfel darin anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen und alles schmoren lassen, bis das Wasser verkocht ist, Dabei die Pfanne öfter schwenken. Inhalt zum Abkühlen auf einen Teller geben.
7. Haselnüsse kurz anrösten, kurz abkühlen lassen und grob hacken. Ebenfalls beiseite stellen.
8. Jetzt schon einmal die Tarteform aus dem Kühlschrank holen, mit Backpapier belegen, die Hülsenfrüchte darauf verteilen und für 10 Minuten Blindbacken. Danach aus dem Ofen holen, das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen.
9. Den Apfel schälen, entkernen und raspeln. Eier und Frischkäse verquirlen und den

geraspelten Apfel unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbeboden verteilen. Rosenkohl, Speckwürfel und Haselnüsse darauf verteilen.

10. Bei gleicher Temperatur ca. 30-40 Minuten fertigbacken.