

Rotkohl-Quiche mit Ziegenkäse

ZUTATEN FÜR

1 Pckg. Blätterteig oder Quiche-Teig von [Tante Fanny](#)
150 g Ziegenfrischkäse
1 Stk. Apfel (mein Favorit: Elstar)
400 g Rotkraut (ca. 1/2 kleiner Kopf)
½ Becher Schlagobers
1 Msp. Muskatnuss
2 Eier
2 EL Butter
1 TL Zucker
100-150 ml Rotwein oder Wasser
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Apfel in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Rotkraut waschen, halbieren, Strunk herausschneiden und äußere Blätter entfernen. Anschließend die Hälften in feine Scheiben schneiden (Achtung färbt! Evtl. mit Einweghandschuhen arbeiten!) und diese noch einmal halbieren.
2. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Krautblätter dazugeben und bei mittlerer bis erhöhter Hitze etwa 2 Minuten rundum anbraten. Erneut etwas Zucker drüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Rotwein ablöschen und weitere 2-3 Minuten einkochen. Nun Apfelstücke zum Rotkraut geben und weitere 8-10 Minuten braten. Ordentlich nachsalzen.
3. Schlagobers und 2/3 des Ziegenfrischkäses in einer kleinen Schüssel glatt verrühren. Eier, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben und eine Sauce erstellen.
4. Eine Spring-, Quiche- oder Auflaufform mit etwas Olivenöl auspinseln, mit dem Teig auskleiden, Rotkraut/Rotkohl darauf geben und die Ziegenfrischkäse-Obers-Mischung darüber gießen.
5. Quiche auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens ca. 30-40 Minuten backen (immer wieder nachschauen). Quiche aus dem Ofen nehmen, restlichen Ziegenkäse darüber geben und in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und servieren.

Nicht glutenfrei, nicht lakotsefrei



Scan me!

