

Grünkohl-Quiche mit Walnüssen

Mürbeteig

250 g Mehl
125 g kalte gewürfelte Butter
1 Prise Salz

Belag

200 g geputzter Grünkohl

2 rote Zwiebeln
150 g mittelalter Gouda
100 g Walnüsse

Hülsenfrüchte zum
Blindbacken

Salz und Pfeffer

3 Eier
300 ml Sahne
Salz und Pfeffer

Springform 28 cm

Für den Teig

Alle Zutaten mit 2 bis 3
Esslöffeln Wasser zu einem
geschmeidigen Teig kneten.
30. Minuten im Kühlschrank
ruhen lassen.

Den Grünkohl waschen und in
kochendem Wasser 3 Minuten
blanchieren. In ein Sieb angießen,
abtropfen lassen, ausdrücken und
grob hacken.

Zwiebeln schälen und fein würfeln.
Den Käse reiben und
die Walnüsse hacken.

Den Backofen auf 200 Grad
(Ober/Unterhitze) vorheizen. Die
Form einfetten. Den Teig ausrollen
und in die Form legen, einen Rand
von 3 cm hochdrücken. Den Boden
mit einer Gabel mehrfach ein-
stechen, mit den Hülsenfrüchten
belegen und im vorgeheizten
Backofen 10 Minuten blind backen.
Hülsenfrüchte entfernen.

Den Grünkohl mit Zwiebeln, Käse
und Walnüssen in einer Schüssel
vermengen, salzen und pfeffern.

Die Masse in die Form geben.
Eier und Sahne gut verquirlen,
mit Salz und Pfeffer würzen und
darüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen
30 bis 35 Minuten backen.

