



Rezepte aus der Behr Küche

Rosenkohl-Apfel-Quiche mit Schalottenkonfitüre



Zutaten für 4 Personen

Für die Füllung:

700 g Rosenkohl
2 säuerliche Äpfel

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
2 Eier (Gr. M)
20 g geriebener Parmesan
1 Prise Salz
100 g kalte Butter
außerdem: Spring- oder Tarteform 26 cm ø

Für den Guss:

400 g Crème fraîche mit Kräutern
4 Eier (Gr. M)
3 EL Mehl
20 g geriebener Parmesan
¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
125 g geriebener Käse

Für die Schalottenkonfitüre:

100 g Schalotten
1 frische Knoblauchzehe
4 EL Sonnenblumenöl
150 ml Wasser
80 g Zucker
4 EL Limettensaft
Salz

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen, am Stielende kreuzförmig einschneiden und für ca. 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Hierfür den Rosenkohl nach dem Kochen sofort in Eiswasser geben. So behält dieser seine grüne Farbe. Den Rosenkohl abkühlen lassen, halbieren und beiseitestellen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls beiseitestellen.

Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für mindestens 30 Minuten kaltstellen.



In der Zwischenzeit Crème fraîche mit Kräutern, Eiern, Mehl, Parmesan und Gewürzen zu einer glatten Masse verrühren. Den Backofen auf 185° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rezepte aus der Behr Küche

1/3 vom Mürbeteig beiseitelegen und den Rest auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Mürbeteig auf den Boden legen. Den beiseitegestellten Teig zu einer Rolle formen, um daraus einen etwa 3 cm hohen Rand zu formen. Mit einer Gabel mehrere Löcher in den Boden stechen.

Den Rosenkohl und die gewürfelten Apfelstücke auf dem Boden verteilen und mit dem Guss übergießen. Den geriebenen Käse drüberstreuen und für ca. 45 Minuten goldgelb backen.

Während die Quiche im Ofen backt, für die Schalottenkonfitüre die Schalotten und den Knoblauch schälen und hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin für etwa 10 Minuten bei geringer Hitze anbraten. Zucker, Limettensaft und das Wasser dazugeben. Alles aufkochen lassen und dann ohne Deckel für 10 bis 15 Minuten bei reduzierter Hitze einkochen lassen. Mit Salz abschmecken und zur Quiche servieren.

Guten Appetit!