Rotkohl-Quiche mit Ziegenkäse und Thymian

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	ca. 40-60 Minuten	4 Personen

ZUTATEN

	Für den Teig
200 g	Mehl
100 g	Butter
1/4 TL	Salz
	Wasser
	Für die Füllung
1/4	Rotkohl
1 Stange	Lauch
150 g	Ziegenfrischkäse
150 ml	Sahne
150 ml	Milch
3	Eier
1 Handvoll	frischer Thymian
	Salz & Pfeffer
	Olivenöl

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200° vorheizen.
Mehl, Butter und 1 Prise Salz mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls der Teig zu trocken ist, ein kleines bisschen Wasser dazugeben. Anschließend dünn ausrollen, am besten direkt auf Backpapier um ihn anschließend direkt in die Quiche-Form heben zu können. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 10 min. vorbacken.

Rotkohl und Lauch in feine Streifen schneiden und in etwas Olivenöl andünsten, bis der Kohl langsam weich wird. Gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.
Die Sahne mit der Milch, den Eiern, Pfeffer und Salz verquirlen und über das Gemüse gießen. Ziegenfrischkäse und Thymian darauf verteilen und für 40 bis 60 min. backen.
Sollte der Rand zu dunkel werden, die Quiche im Ofen locker mit etwas Alufolie abdecken.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet