

Rosenkohl- Kartoffelquiche

4 Portionen



aus: Vegetarisch kochen, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, 2015

Teig:

1. Kartoffeln mit Schale gar kochen. Etwas abkühlen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.
2. Kartoffeln mit Vollkornmehl, Grieß, Ei, Salz und Muskatnuss zu einem Teig verkneten. Teig in eine gefettete Quiche Form drücken, seitlich einen Rand formen.
2. Für den Guss Milch, Sahne und Ei verquirlen und mit Kräutersalz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.
3. Abgetropften Rosenkohl auf dem Teig verteilen und den Guss darüber gießen.
4. Käse fein reiben und über der Quiche verteilen. Zum Schluss mit etwas Paprikapulver bestäuben.

Belag:

1. Rosenkohlröschen am Strunk kreuzweise einritzen. In wenig gesalzenem Wasser 15-20 Minuten garen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 200°C backen.