

# WIRSINGKOHL QUICHE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Mürbteig:

- 130 g Butter
- 200 g glattes Mehl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 3 EL Milch
- 1 Ei

### Belag:

- 600 g Wirsingkohl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 180 g Putenschinken (geräuchert)

### Guss:

- 1 Becher Creme Fraîche
- 3 Eier
- 120 g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Butter in kleine Würfel schneiden, Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Butter, Mehl, Knoblauch, Milch, das Ei, Salz und Pfeffer rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Mürbteig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen (etwas größer als die Quicheform da der Teig auch noch für die Seitenränder reichen muss), oberes Backpapier abziehen und mit Hilfe des unteren Backpapiers auf eine befettete und bemehlte Quicheform stürzen.

Nun auch das zweite Backpapier abziehen, den Teig in die Form drücken, überstehende Ränder abschneiden (klappt gut wenn man mit dem Nudelholz über die Ränder der Quicheform rollt) und zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

Kohlblätter vom Strunk abtrennen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Putenschinken in Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig rösten, Schinkenwürfel zugeben und kurz mitrösten. Geschnittenen Kohl nach und nach zur Zwiebel-Schinkenmischung geben, 50 ml Wasser zufügen, damit nichts anbrennt. (Immer nur soviel Kohl in die Pfanne geben, dass man noch gut umrühren kann, wenn der Kohl etwas zusammengefallen ist, weitere Kohlstreifen in die Pfanne geben bis alle Kohlstreifen in der Pfanne sind.) Ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze dünsten bis alle Flüssigkeit verkocht ist, ab und zu umrühren, danach abkühlen lassen.

Backrohr auf 180° Ober- /Unterhitze vorheizen.

Für den Guss Eier, Creme Fraîche, Salz, Pfeffer und geriebenen Käse gut miteinander verrühren. Den abgekühlten, gedünsteten Kohl in die Eier-Käsemischung geben und verrühren. Mürbteig aus dem Kühlschrank holen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kohl auf dem Quicheteig gleichmäßig verteilen und im Backrohr ca. 50 Minuten backen.

Danach 5-10 Minuten abdampfen lassen, in Stücke schneiden und servieren.