



Weißkohl-Quiche

300 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
½ TL Salz
100 g Butter
125 g Möhren

400 g Weißkohl
1 Stange Porree
etwas Öl
3 EL Sauerrahm
½ TL Oregano
½ TL Majoran
1 TL Salz

mit
sowie
und
vermischen.
fein reiben und hinzufügen. Alles zu einem Teig
kneten und in einer Springform auslegen. Für die
Füllung
- feingeschnitten - und
ebenfalls feingeschnitten in
vorgaren.
hinzugeben und mit
sowie
und
würzen. Bei 200 ° C ca. 40 Min. backen