

# Rotkohl-Quiche mit Ziegenfrischkäse



**Teig:**  
100 g Weizenmehl 550,  
100 g Magerquark  
100 g Butter

**Füllung:**  
1/4 Rotkohl  
1 Zwiebel  
2 EL Bratöl

200 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
50 g Walnusskerne  
½ Bund Thymian

100 ml Sahne,  
100 ml Milch  
1 Ei  
Salz, Pfeffer

100 g Ziegenfrischkäse

und  
zu einem Teig verkneten. Auf einer bemehlten  
Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Tarteform  
damit auslegen. Backofen auf 200 °C (Ober- und  
Unterhitze) vorheizen.

vom Strunk entfernen und in Streifen schneiden.  
häuten und in feine Ringe schneiden.  
in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel  
darin andünsten. Anschließend den Rotkohl  
dazugeben und mit anbraten. Mit  
ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit  
abschmecken.  
grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.  
waschen und von den Stielen zupfen. Die Nüsse und den  
Thymian unter die Rotkohl-Mischung heben.

und  
glatt rühren und mit  
würzen. Die Rotkohl-Mischung auf den Quicheboden  
geben und  
in Klecksen darauf verteilen. Mit dem Sahne-Milch-  
Guss begießen. Anschließend im Ofen für ca. 20 – 25  
Minuten goldbraun backen.