



Spitzkohl-Quiche

120g Butter, kalte
200g Mehl
1 TL Salz
3 EL Wasser

400g Spitzkohl

1 EL Butter
1 EL Öl
Salz und Pfeffer
2 Eier,
200g Frischkäse,
200g Schmand
100g Käse, gerieben
Muskat

mit
und
in eine Schüssel geben und krümelig kneten.
dazugeben und einen glatten Teig herstellen.
Diesen für mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde in den
Kühlschrank stellen. Eine Springform mit
Backpapier auslegen, einfetten und mit dem Teig
auskleiden.

putzen und den Strunk entfernen. Dann in kleine
Stücke schneiden. Den Spitzkohl in
und
andünsten und mit
abschmecken. Aus

und
sowie
eine Sauce herstellen. Gemüse und dann die Sauce
auf den Teig geben. Bei 200°C im vorgeheizten
Backofen ca. 30 Minuten backen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318

info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de