

Rosenkohl-Hackfleisch-Quiche

Das perfekte Gericht für einen kalten Winterabend: eine knusprige Tarte mit herzhaftem Hackfleisch und deftigem Rosenkohl. Damit wir uns die Arbeit etwas erleichtern, nehmen wir Pizzateig aus dem Kühlregal, dazu eine Eier-Sahnemischung und ab damit in den Ofen. Die Quiche schmeckt auch am nächsten Tag noch - kross aufgebacken.

Zutaten (für 4 Personen)

850 g Rosenkohl, geputzt ca. 650 g
3 Eier (M)
200 ml Sahne
1 gehäufter TL Paprikapulver, edelsüß
1 Msp Muskatnuss
1 TL Senf
Pizzateig aus dem Kühlregal
300 g Hackfleisch (halb/halb)
1 Knoblauchzehe gehackt, oder 1 EL eingelegter Knoblauch
80 g geriebener Gratin-Käse
3 EL Oliven- oder Rapsöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rosenkohl putzen, am Strunk einschneiden
Kochendes Wasser kräftig salzen, Rosenkohl 6 min kochen

Hackfleisch in 2 EL Öl anbraten, Knoblauch dazu

Eier verschlagen, Sahne, Senf und Gewürze dazu + Salz/Pfeffer

Form mit 1 EL Öl einfetten
Pizzateig in Form legen
mit Rosenkohl und Hackfleisch füllen
mit Eimasse aufgießen
mit Gratin-Käse bestreuen

bei 180 °C Umluft ca. 30 min Grad backen

Falls Teig braun wird, mit Alufolie abdecken

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!