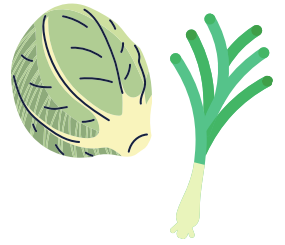


# SPITZKOHL-QUICHE

---



## Zutaten:

für den Teig:

250 g Mehl  
125 g Butter  
1 Eigelb  
50 ml Wasser

für den Belag:

400 g Spitzkohl  
Lauch  
200 g durchwachsener Speck  
4 Eier  
300 ml Crème fraîche  
Salz und Pfeffer  
Muskat  
200 g Gruyère oder anderer  
Bergkäse

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig miteinander zu glattem Teig kneten. Zu einer Kugel formen und für 2 Stunden in den Kühlschrank geben. In der Zwischenzeit:

Kohl halbieren, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Lauch gründlich waschen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Speck in feine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rausbraten. Lauch und Kohl dazugeben und 5-10 Minuten andünsten. Alles gut würzen.

Eier mit der Crème fraîche vermischen und ebenfalls gut würzen.

Den Teig ausrollen und in eine Quiche-Form geben und blindbacken. Dann die Gemüsemasse einfüllen und den Eieguss drüber geben. Zum Abschluss noch den geriebenen Käse auf der Tarte verteilen.

Alles für 45 Minuten in den Ofen geben (180°C) bis die Quiche goldbraun ist.