



Rotkohl-Ziegenkäse-Quiche

»Ein perfektes Wintergericht –
farbenfroh, aromatisch und irgendwie
immer ein kleiner Hingucker.«

– Jan vom Grüne Woche Team

So geht's...

Zutaten:

- 1 Quiche- oder Mürbeteig (selbstgemacht oder aus dem Kühlregal)
- 300 g Rotkohl (fein gehobelt)
- 1 kleine rote Zwiebel
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Feta
- 3 Eier
- 200 ml Sahne oder pflanzliche Alternative
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian
- etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Rotkohl und Zwiebel andünsten, mit Apfelessig und Honig ablöschen, weich schmoren und abkühlen lassen. Eier mit Sahne, Gewürzen und Feta verrühren. Teig in Quicheform legen, Rotkohl darauf, Ziegenkäse und Eier-Sahne-Mischung darüber. Anschließend im Ofen backen, bis die Quiche goldbraun ist.

Tipp



180 °C



35–40 Minuten

Regionales Wintergemüse, feinen Käse und vieles mehr finden Sie in unserer Bio-Halle.

