

Grünkohlquiche

250g Mehl
160 g kalte Butter
1 Ei
Salz
Wasser nach Bedarf

zu einem Mürbeteig verkneten.

Grünkohl waschen, vom Stengel streifen und grob hacken. In einer Pfanne in etwas Olivenöl zusammen mit einer gehackten Zwiebel dünsten und abkühlen lassen. Zwei Hand voll geriebener Käse, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Kräuter nach Belieben und eine Zehe Knoblauch druntermischen.

Ofenform mit Quicheteig auskleiden, Füllung draufstreichen und bei 170 Grad ca. 45 Minuten lang backen.

Bei der Füllung einfach nehmen, was es gerade gibt! Speck schmeckt auch lecker dazu, genauso Gorgonzola. Man kann auch halb Grünkohl, halb Spinat nehmen.