

Blaukrautquiche

Für den Boden:

250 g	Weizenmehl
30 g	Öl
200 g	Sauerrahm
1 TL	Backpulver
½ TL	Salz

Für die Füllung

2	Zwiebeln
2	Äpfel
400 g	Blaukraut
2 EL	Butter
2 TL	Thymian
½ TL	Pfeffer
2 EL	Weißweinessig
1 EL	Honig
200 ml	Gemüsebrühe
½ TL	Salz
2	Eier
200 g	Schlagsahne
100 ml	Milch
100g	Ziegenkäse oder würziger Käse
1 Handvoll	geröstete Walnüsse

Für den Boden:

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Luftdicht verpackt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Strunk aus dem Blaukraut entfernen und das Blaukraut in Streifen schneiden oder hobeln.

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Zwiebeln dazugeben und ca. 5 Minuten glasig braten. Thymian, Pfeffer, Honig und Weißweinessig hinzufügen. Alles gründlich vermengen und für 2 Minuten weiterbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und für 15-20 Minuten köcheln lassen. Den gedünsteten Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann vom Herd nehmen. Backofen auf 190 Grad vorheizen (Ober-Unterhitze).

Eier, Sahne und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen

Ein Backblech mit etwas Butter einfetten. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche etwas größer als die Form ausrollen. In die Form legen und die Ränder an allen Seiten nach oben ziehen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Das Blaukraut gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Die Eier- Sahnemischung über das Gemüse verteilen. Den Ziegenkäse bzw. den würzigen Käse portionsweise auf der Tarte verteilen.

Auf der mittleren Schiene 45-50 Minuten backen, bis sich die Oberfläche der Tarte goldbraun färbt. Aus dem Ofen nehmen und mit den Walnüssen bestreut servieren.