

Italienische Rezepte

Kohl Quiche m. San Daniele Schinken u. Schnittlauch Schmand

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Europa, Gemüse, Hauptspeise, Italien, Quiche

400 g Blätterteig (TK)		Quiche-Boden:	
weiche Butter und Mehl für		- die Form	
		Füllung:	
700 g	Spitzkohl		Salz, Pfeffer
150 g	Sauerkraut	50 g	San Daniele Schinken
100 g	Schalotten		- (ersatzweise Parmaschinken)
2	Knoblauchzehen	30 g	Parmesan, frisch gerieben
4	Essl. Olivenöl	Guss:	
1	Knoblauchzehe	50 g	Crème fraîche
1	kleine Rosmarinzweig	2	Eier (Kl. M)
1	Thymianstiel		Salz, Pfeffer
125 ml	Weißwein	Schnittlauch-Schmand:	
2	Tomaten	1	Bund Schnittlauch
30 g	Schalotten	180 g	Schmand
2	Knoblauchzehen		Salz, Pfeffer

1. Blätterteigplatten auftauen lassen. Platten übereinander legen und mit dem Rollholz ca. 30 cm x 30 cm ausrollen. Einen Kreis (Durchmesser 28 cm) ausschneiden. Eine Tarteform (Durchmesser 26 cm) dünn mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Teigplatte in die Form legen, leicht andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier (30 cm x 30 cm) abdecken und mit Hülsenfrüchten randhoch bedecken. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 210 Grad (Umluft 190 Grad) 20 Min. blind backen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Teig abkühlen lassen.

2. Für die Füllung vom Spitzkohl den Strunk keilförmig herausschneiden und die Blätter lösen. Die noch vorhandenen dicken Stiele von den Blättern entfernen. Blätter in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, gut abtropfen lassen und trocken tupfen. Blätter in 1 cm dicke Streifen schneiden. Sauerkraut gut ausdrücken und grob schneiden. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Kohl und Sauerkraut zugeben 2-3 Min. anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf dem vorgebackenen Teig gleichmäßig verteilen.

3. Für den Guss den Knoblauch fein würfeln. Rosmarinnadeln und Thymianblätter abstreifen und fein hacken. Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Weißwein, Creme fraîche und Eier in ein hohes, schmales Gefäß (z.B. Litermass) geben und mit dem elektrischen Stabmixer verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte auf die Füllung gießen. Dann den Schinken auflegen und den restlichen Guss darüber gießen. Mit Parmesan gleichmäßig bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf der 1. Schiene von unten bei 190 Grad (Umluft 160 Grad) 35-40 Min. backen.

4. Für den Schnittlauch - Schmand die Tomaten überbrühen, abschrecken, vierteln, entkernen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Schnittlauch in feine

Röllchen. Schmand in eine Schale geben und mit den Tomaten, Schalotten, Knoblauch und Schnittlauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Warme Quiche aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte oder Holzbrett geben und in 8 Stücke schneiden. Mit dem Schnittlauch - Schmand servieren.

Dazu passt Radicchio-Salat
Zubereitungszeit: 1 Stunde 50 Min.