

## Rotkohl – Quiche

### Zutaten:

1 Glas Rotkohl (720 ml)  
2 Äpfel  
400 g Pizzateig (frisches Fertigprodukt)  
1 Stange Porree  
4 Eier  
150 g geriebener Käse  
200 g Sahne  
3 EL Mehl  
2 EL gemischte Kräuter  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

- Rotkohl in einem Sieb gut abtropfen lassen.
- Pizzateig in eine gefettete Springform legen.
- Dabei einen Rand (ca. 3 cm) hochziehen.
- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Porree ebenfalls klein schneiden.
- Ausgedrückten Rotkohl, Porree und Äpfel vermengen.
- Sahne, halbe Käsemenge, Eier, Mehl und Kräuter verrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Sahnesoße unter die Rotkohlmasse rühren.
- Alles gleichmäßig in die Form geben.
- Restkäse überstreuen.
- Bei 180° C etwa 35 – 40 Minuten überbacken.