

Rezept

# Schinken-Kohlrabi-Quiche

Ein Rezept von Schinken-Kohlrabi-Quiche, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Quark (20% Fett)	<b>3</b> Eier
<b>2 EL</b> Öl	Salz
<b>100 g</b> Weizen-Vollkornmehl	<b>50 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>2</b> Kohlrabi (je 150-200 g)
<b>200 g</b> gekochter Schinken (am Stück)	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>150 g</b> Sahnegorgonzola	<b>150 g</b> Buttermilch
Cayennepfeffer	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 24 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Den Quark mit 1 Ei, dem Öl, ½ TL Salz, beiden Mehlen und dem Backpulver verkneten. Den Teig kühl stellen. Die Kohlrabi schälen und in 1 cm große Würfel schneiden und in wenig Salzwasser ca. 5 Minuten dünsten. Den Schinken ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und mit etwas Kohlrabigrün klein schneiden. Gorgonzola mit 2 Eiern, der Buttermilch und je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer verquirlen.
2. Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Teig ausrollen, in die Form legen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Kohlrabi, Schinken und Kräuter auf den Teig geben und mit der Gorgonzolacreme überziehen. Die Quiche im Ofen (unten, Umluft 180°) 35 Min. backen.