

Rezept

Rotkohl-Quiche mit Ziegenfrischkäse und Thymian

Ein Rezept von Rotkohl-Quiche mit Ziegenfrischkäse und Thymian, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig

100 g Mehl

100 g Butter

100 g Quark

Für die Füllung

1/4 Rotkohl

ein Schuss Rotweinessig

50 g Walnusskerne

100 ml Sahne

100 g Ziegenfrischkäse

Pfeffer

200 ml Brühe

1 Zwiebel

Thymian

1 Ei

Salz

Außerdem

Tarteform

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Stück | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Mehl, Quark und weiche Butter zu einem Teig verkneten. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Tarteform damit auslegen.
2. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rotkohl und Zwiebel schneiden.
3. Die Zwiebeln in Butter andünsten. Kohl hinzufügen, kurz anbraten und mit Brühe und Essig ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Währenddessen Walnüsse in einer Pfanne rösten und Thymian von den Stielen zupfen.

5. Sahne, Milch und Ei glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Nun Thymian und Nüssen unter die Rotkohl-Mischung heben. Alles zusammen in die mit Teig ausgelegte Tarteform geben. Den Ziegenfrischkäse in Klecksen darauf verteilen, mit der Eiermilch begießen und mit etwas Öl darüber träufeln.

7. Die Quiche für ca. 20 - 25 Minuten im Ofen backen.