

## Rezept

# Rotkohl-Quiche mit Ziegenfrischkäse und Thymian

Ein Rezept von Rotkohl-Quiche mit Ziegenfrischkäse und Thymian, am 14.12.2025

## Zutaten

### Für den Teig

<b>100 g</b>	Mehl	<b>100 g</b>	Quark
<b>100 g</b>	Butter		

### Für die Füllung

<b>1/4</b>	Rotkohl	<b>200 ml</b>	Brühe
<b>ein Schuss</b>	Rotweinessig	<b>1</b>	Zwiebel
<b>50 g</b>	Walnusskerne		Thymian
<b>100 ml</b>	Sahne	<b>1</b>	Ei
<b>100 g</b>	Ziegenfrischkäse		Salz
	Pfeffer		

### 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 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 darüberträufeln.

---

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