

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Rosenkohl-Quiche

**Für den Belag:** 600g Rosenkohl, 1/2 l Gemüsebrühe

**Für den Teig :** 150 g Mehl, 100 g Haferflocken, 15 g Hefe  
1/8 l Milch, 1 Tl Honig, 1 Eigelb, 30 g Butter,  
und 1/2 Tl Salz

**Für den Guss:** 4 Eier, 125 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat  
und 50 g Parmesankäse

Den Rosenkohl putzen und in der Gemüsebrühe 20 Minuten garen.  
Für den Teig Mehl, Haferflocken, frische Hefe, Milch Honig,  
Eigelb, Butter und Salz miteinander verkneten und abgedeckt 30  
Min. gehen lassen.

Eine Springform einfetten und mit dem Teig bis zum Rand  
auskleiden.

Den gegarten Rosenkohl auf dem Teig verteilen.

Für den Guss die Eier mit der Sahne verquirlen und mit den  
Gewürzen kräftig abschmecken. Parmesankäse unterrühren. Den  
Guss über den Rosenkohl gießen und die Quiche im vorgeheizten  
Backofen bei ca. 220 Grad schön knusprig braun backen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)