

## Rotkohl-Maronen-Quiche



Knusprige Quiche mit winterlicher Füllung aus Rotkohl, Maronen und getrockneten Aprikosen.

---

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

---

### ZUTATEN

#### Für den Teig

200 g Mehl

100 g Kichererbsenmehl

½ TL Salz

1 Eigelb

150g kalte Butter in Würfeln

2 EL kaltes Wasser

## Für den Belag

500 g Rotkohl (ohne Strunk, in kleine Stücke geschnitten)  
75 g Maronen (gekocht)  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
80 g Bergkäse  
80 g getrocknete Aprikosen  
Salz, Pfeffer, Chiliflocken  
150 ml Sahne  
2 Eier

## Außerdem

Etwas Butter für die Form  
Etwas Mehl zum Ausrollen des Teigs  
Etwas Olivenöl für die Pfanne

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde kühlstellen.
2. Schalotten und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Den Käse reiben. Alles bereitstellen.
3. Die Maronen grob hacken und in einer fettfreien Pfanne anrösten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
4. In diese Pfanne etwas Olivenöl geben und die Schalotten darin dünsten bis sie glasig sind. Rotkohl, Kastanien dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und unter ständigem Rühren dünsten.
5. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse darin leicht abkühlen lassen. Dann erst die Aprikosen und den Käse untermengen.
6. Sahne mit den Eiern verquirlen und unter die Rotkohl-Maronen-Mischung rühren.
7. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

8. Eine Tarteform (24 cm Durchmesser) einfetten.
9. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden. Dabei die Ränder andrücken. Überstehenden Teig an den Rändern mit einem scharfen Messer abschneiden. Wer mag und noch Teig genug hat, kann Sternen, Blätter oder was auch immer ausstechen und auf die Quiche-Füllung als Deko legen.
10. Den Teig in der Form mit einer Gabel mehrmals einstechen. Danach die Rotkohlfüllung in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
11. Falls vorhanden, Teigmotive dekorativ auf der Füllung verteilen.
12. Backzeit auf der untersten Schiene: 30 Minuten.