Grünkohl-Ricotta-Quiche

mit Pastinake

Zutaten für 4 Personen:

Teig

50 g Reismehl
150 g Dinkel-Vollkornmehl
1 TL Backpulver
1 Ei
100 g kalte Butter
70 ml kaltes Wasser
1/2 TL Salz

Belag

250 g Ricotta
4 Eier
250 g Grünkohl
2 Pastinaken
2 Schalotten
1 Handvoll getrocknete Tomaten ohne Öl
einige Zweige Thymian
1 Feta
Salz
Pfeffer
1 Msp. Paprika Gewürz

Den Teig zügig verkneten und in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten und den Ofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Den Grünkohl waschen und klein zupfen, die Pastinaken waschen und in dünne Scheiben schneiden, Schalotten schälen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten in dünne Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten mit Tomaten darin anbraten. Den Grünkohl für einige Minuten hinzugeben und leicht salzen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, in eine gefettete Quiche-Form legen, gut andrücken und mit einer Gabel einstechen. Im heißen Ofen für 12 Minuten vorbacken.

Aus Ricotta, Eiern, Thymian und Gewürzen eine glatte Masse zusammen rühren. Das Gemüse aus der Pfanne auf den gebackenen Teig füllen, die Ricotta-Masse darüber gießen und Pastinake und Feta über der Quiche verteilen. Im Ofen für 40 – 50 Minuten backen.