

Rosenkohl-Quiche mit Salsiccia und Burrata

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Päckchen Blätterteig
300 g Salsiccia
1 Zwiebel
300 g Rosenkohl
5 Eier
50 ml Milch
200 g Burrata
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Ein wenig französischer Backklassiker, ein Hauch deutsche Hausmannkost und eine ordentliche Prise italienische Feinkost: Das alles findest du in dieser Quiche. Wie das geht? Kombiniere einfach kräftigen Rosenkohl mit würziger Salsiccia und mildem Burrata und back eine Quiche daraus - so einfach ist das.

- 1 -

Backofen auf 200° C vorheizen.

- 2 -

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Blätterteig ausrollen und in Quicheform auslegen. Den Rand mit den Fingern leicht andrücken.

- 3 -

Rosenkohl putzen. Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden.

- 4 -

Salsiccia aus der Pelle drücken und in Olivenöl ca. 5 Minuten scharf anbraten. Rosenkohl und Zwiebel hinzugeben und weitere 5 Minuten braten.

- 5 -

Eier und Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Burrata auseinander zupfen und unter die Eimasse rühren.

- 6 -

Quicheform mit Wurstbrät, Rosenkohl und Zwiebel befüllen. Eimasse gleichmäßig darüber verteilen.

- 7 -

Den restlichen Burrata auseinander zupfen und über der Quiche verteilen. Quiche im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.