

# Schinken-Käse-Quiche mit Kohl und Walnüssen



## Zutaten für 5 - 6 Portionen

### *für den Mürbteig*

250 g glattes Mehl  
125 g Butter + etwas Butter für die Form  
1 Ei  
Salz

### *für die Fülle*

180 g Kohl (150 g ohne Strunk)  
20 g Butter  
2 TL Zucker  
2 Msp. Kümmel gemahlen  
  
150 g geräucherter Kochschinken  
(im Ganzen)  
150 g Comté (harter Rohmilchkäse)  
50 g Walnusskerne

### *für den Guss*

500 ml Milch  
150 ml Obers  
4 Eier  
Muskatnuss  
Salz

---

## Zubereitung

Das Mehl auf der Arbeitsfläche aufschütten und eine Mulde in die Mitte drücken, die in grobe Stücke geteilte Butter auf dem Mehl verteilen und das Ei in die Mitte schlagen. Die Zutaten vermischen, leicht salzen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.

In der Zwischenzeit so viele Walnüsse knacken und auslösen, bis man 50 g Kerne beisammen hat (oder bereits geschälte Nüsse verwenden) und in grobe Stücke brechen.

Anschließend den Kohl vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Die Butter gemeinsam mit dem gemahlene Kümmel und dem Zucker erwärmen, bis der Zucker beginnt, sich aufzulösen. Die Hitze reduzieren und den Kohl unter ständigem Rühren langsam karamellisieren lassen.

Den Käse von der Rinde, den Schinken - sofern vorhanden - von der Schwarte befreien und beides in ca. ein Zentimeter große Würfel teilen.

Für den Guss Milch, Eier, Obers, Salz und etwas Muskatnuss gut verrühren.

Die Teigkugel aus dem Kühlschrank nehmen und relativ dünn auswalken - das Stück sollte so groß sein, dass es auch die Wände der Form vollständig bedeckt. Den Teig nun in eine gebutterte Form geben, an den Seiten gut andrücken und die überstehenden Ränder mit einem scharfen Messer entfernen. - Die Reste eignen sich - mit Mohn, Käse, Kümmel oder Sesam bestreut - übrigens gut für pikante Kekse.

Nun zuerst den Kohl, danach den Schinken und den Käse und abschließend die Nüsse gleichmäßig auf dem Mürbteigboden verteilen. Mit der Milch-Obers-Eier-Mischung bis zum Rand auffüllen und die Quiche auf mittlerer Schiene bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.

Die Quiche schmeckt sowohl frisch aus dem Ofen mit Salat ... als auch ausgekühlt zur Jause ausgezeichnet.

Wir wünschen gutes Gelingen! (gueb, derStandard.at, 6.11.2013)