

## Grünkohl-Kasseler-Pie



<b>Füllung</b>	<b>Quark-Öl-Teig</b>
1 große Zwiebel, 2-3 Knoblauchzehen	125 g Mehl 550 oder 405
1-2 EL Butter	2 TL Backpulver
500-600 g Grünkohl (frisch oder TK)	65 g Magerquark
Wasser	2 EL Milch
2 TL Senf mittelscharf	2 EL Olivenöl
ca. 250 g Kasseler 2 dicke Scheiben, gewürfelt	1 Eigelb (M)
Salz, Pfeffer	¼ TL Salz
<b>Guss</b>	<b>Zum Bestreichen</b>
2 Eier (M)	Flüssige Sahne
1 Eiweiß (M)	
100 ml Sahne	
150 g Crème fraîche	
1 TL Speisestärke	
Salz, Pfeffer, Muskat	

# Grünkohl-Kasseler-Pie

## Zutaten

**Füllung:** Zwiebel fein würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden und in der Butter andünsten. TK-Grünkohl mit ca. 50 ml Wasser hinzufügen dann Senf, Salz und Pfeffer zugeben und ca. 20' köcheln. Von der Flüssigkeit sollte nur eine kleine Schicht am Boden übrig bleiben. Die Kasslerwürfel zugeben, unterheben und eventuell nachwürzen. (Bei frischem Grünkohl 100 ml Wasser zugeben und ca. 1 h dünsten. Falls notwendig mehr Wasser hinzufügen.) Die Füllung in eine gefettete Tarteform (Ø 29 cm) füllen.

**Guss:** Alle Zutaten verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann gleichmäßig über die Füllung gießen.

**Quark-Öl-Teig:** Alle Zutaten mit den Knethaken des Handmixers zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf Backpapier zu einer Teigdecke ausrollen, etwas größer als die Form. Zur Dekoration können kleine Motive ausgestochen werden. Die Teigdecke über die Füllung legen, überstehende Ränder andrücken und die ausgestochenen Motive auf der Oberfläche verteilen. Alles mit Sahne bepinseln.

**Backen:** Ober-/Unterhitze 180 - 200 °C, 2. Schiene von unten, ca. 20 - 30 Minuten.