

Grünkohl-Kasseler-Pie

Eine pikante Pie mit Kasseler für Grünkohl-Liebhaber

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Tarteform (Ø 30 cm):

Füllung:

1 Zwiebel
200 g Kasseler-Aufschnitt
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
500 g Grünkohl, klein geschnitten
1 EL kernige Haferflocken
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Guss:

2 Eier (Größe M)
100 g Schlagsahne
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
Salz
Pfeffer
gemahlene Muskatnuss

Quark-Öl-Teig:

125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
65 g Speisequark (Magerstufe)
2 EL Milch
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
3 Eigelb (Größe M)
2 Msp. Salz

1 Füllung:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kasseler in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel zuerst andünsten, dann vorbereiteten Grünkohl kurz mitdünsten. Haferflocken und Kasseler zugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung in die Tarteform füllen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Guss:

Alle Zutaten gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Guss über die Grünkohl-Kasseler-Füllung geben.



③ **Quark-Öl-Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte etwas größer als die Tarteform ausrollen. Teigdecke über die Füllung legen und den überstehenden Teig mit den Händen andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

Pie warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Aus der Teigdecke Motive ausstechen, Teigdecke auf die Füllung legen und die Oberfläche mit etwas Milch bepinseln. Motive auflegen und ebenfalls mit Milch bepinseln.

