

Neues Rezept des Monats (02/18)

Rosenkohl-Tarte mit Nüssen

Zutaten-Teig: 250 Gramm Mehl (Dinkelmehl)
1 Eigelb
1 Prise Salz
125 Gramm Butter
2 Esslöffel Weißwein/Wasser
Den Teig formen und eine Stunde kühl stellen.

Zutaten-Tarte: 500 Gramm Rosenkohl,
Etwas Salz
Eine kleine Zwiebel
4 Eier
200 Gramm Crème-Fraiche (oder Frischkäse)
1 Esslöffel Honig
100 Gramm Walnüsse
Pfeffer, Muskat.

Anleitung: Den Rosenkohl waschen, am Stieleinsatz kreuzweise einschneiden und in Salzwasser fünf Minuten kochen. Abgießen, kalt abschrecken und anschließend abtropfen lassen.
Zwiebel schälen und klein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Walnüsse (oder andere Nüsse) zugeben und mitrösten. Mit Honig beträufeln und vom Herd stellen.
Eine Quiche-Form nehmen, ausfetten und den Teig mit einem Rand einlegen.
Den Rosenkohl verteilen. Die Crème-Fraiche (bzw. den Frischkäse) mit den Eiern verquirlen. Den Guss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen – Nüsse und Zwiebeln untermischen und das Ganze über dem Rosenkohl verteilen.
Goldgelb bei ca. 170 – 190 Grad backen (30 – 40 Minuten) und je nach Belieben nach dem Backen mit frischer Petersilie garnieren.

Tipp: Wenn der Rosenkohl zu bitter schmeckt, eine Prise Zucker in das Kochwasser geben.