

Rosenkohl-Tarte

ZUTATEN (4 Personen):

180 g	Mehl
120 g	Speisequark
100 g	Joghurt-Butter
	Salz
500 g	Rosenkohl
120 g	Sauerrahm
3	Eier
40 g	Edelpilzkäse oder Gouda
1 Messerspitze	Chiliflocken
1 Esslöffel	Mandelblättchen
	Hülsenfrüchte zum Blindbacken
Außerdem	Küchenfolie, Tarteform, Backpapier



ZUBEREITUNG

Mehl mit Quark, Butter und Salz zu einem Teig verkneten.

In Folie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Rosenkohl putzen und in Salzwasser circa 7 Minuten bissfest garen. Sauerrahm und Eier verquirlen, Käse zerbröckeln und unterheben. Mit Salz und Chili würzen.

Teig in die Tarteform geben und mit den Hülsenfrüchten 20 Minuten blindbacken.

Rosenkohl auf dem Teig verteilen. Eier-Rahm darüber gießen und 30 Minuten fertig backen. 15 Minuten vor Ende der Backzeit mit Mandelblättchen bestreuen.