



Rosenkohl-Tarte

Man nehme für 4 Portionen:

750 g Rosenkohl
150 g Kasseler Bauch [durchwachsenen, geräucherten Speck]
30 g Butter
3 Eier
200 g Schmand
75 g Gruyère
Salz
Muskat
1 Rolle Blätterteig

- Rosenkohl putzen, blanchieren, abschrecken, halbieren
- Kasseler Bauch in nicht zu feine Würfel schneiden
- Gruyère reiben
- Eier, Schmand und Gruyère vermengen, die Masse salzen und mit Muskat würzen
- Tarte-Form mit dem Blätterteig auslegen
- Backofen auf 180° Umluft vorheizen

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Rosenkohl darin braten. Er soll Farbe annehmen. Kasseler Bauch-Würfel zugeben und eine Weile mitbraten. Mit Salz, etwas Pfeffer und Muskat würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Rosenkohl auf dem Blätterteig verteilen, die Eiermasse darauf verteilen und die Tarte ca. 30 Minuten backen. Bei Bedarf mit Alufolie abdecken oder die Hitze etwas reduzieren.

Dazu schmecken Tomatensalat und ein kräftiger, trockener Weißwein.

Alternativ kann man die Tarte auch mit Mürbeteig zubereiten.