

Rosenkohl-Tarte



Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 1/2 TL Salz
- Kardamom, nur einen Hauch!
-
- 800 g Rosenkohl
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 g Käse gerieben, z.B. Parmesan
- 100 g rohen Schinken in Streifen oder Würfeln
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in der Mitte eine Mulde formen. Ei, Salz und die eiskalte (wichtig!) in Stücke geschnittene Butter dazugeben.

Alle Zutaten zügig mit den Händen zu einem Teig kneten. Sollte die Masse noch zu krümelig sein, "schluckweise" etwas kaltes Wasser dazugeben, damit ein gleichmäßiger aber fester Teig entsteht. Anschließend den Teig in Klarsichtfolie packen und für etwa 60 Minuten, im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Rosenkohl putzen, äußere Blätter ablösen, waschen und den Strunk etwa 1/2 cm breit abschneiden. Rosenkohl in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen. Durch ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Schinken in Streifen oder Würfel schneiden. Eier und Sahne verquirlen, Käse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Den Ofen auf 175° C Grad vorheizen.

Es empfiehlt sich, den Mürbeteig zuerst blind zu backen, also ohne Füllung ein paar Minuten vorgaren, dann wird der Teig besonders mürbe und weicht später mit der flüssigen Füllung nicht durch.

Den ausgerollten Mürbeteig in eine spezielle Tarteform bis hoch zum Rand auslegen. Eine normale Springform geht auch. Der Rand sollte dann ungefähr 3 bis 4 cm hoch mit Teig auskleidet werden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen (175 °C, Ober- und Unterhitze) 10 Minuten, auf der 2. Schiene von unten, backen.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen, sie darf ruhig etwas abkühlen das macht nichts. Rosenkohl und Schinken darauf verteilen und die Sahne-Käse-Masse darüber gießen.

Noch einmal auf die 2. Schiene von unten in den Backofen schieben und weitere 15-20 Minuten bei 175° C fertig backen.

Nach dem Backen 10 Minuten ruhen lassen, dann in Stücke teilen.

Guten Appetit! 😊