

## Rosenkohl-Tarte

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

**Backzeit:** 60 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

### Nährwerte pro Stück ca.

Fett	16 g
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiß	6 g
Brennwert	229 kcal / 962 kJ

### Zutaten für 1 Tarte (ca. 16 Stücke)

#### Teig:

- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 120 g Butaris Butterschmalz
- 1 Ei (Größe M)
- 4 EL kaltes Wasser

#### Füllung:

- 300 g Rosenkohl
- 100 g Lauch
- 2 Möhren
- 3 Eier (Größe M)
- 250 ml Sahne
- 100 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Bergkäse)
- 2/3 TL Salz
- Pfeffer
- 1 TL Oregano
- 1 Prise geriebener Muskatnuss
- 1 TL Butaris Butterschmalz

### Zubereitung:

#### Schritt 1/5

Für den Teig Mehl, Salz, Butaris Butterschmalz, Ei und kaltes Wasser zügig zu einem glatten Teig verkneten. Tarteform mit Butaris Butterschmalz einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig ausrollen, die Form damit auskleiden und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

#### Schritt 2/5



Für die Füllung den Rosenkohl waschen, den Strunk abschneiden und die einzelnen Blätter ablösen. Den festen Innenteil feinhacken. In kochendem Salzwasser die Rosenkohlblätter 1 – 2 Minuten kochen, herausnehmen und kalt abschrecken. Gehackten Rosenkohl ebenfalls 1 – 2 Minuten kochen, abgießen und kalt abschrecken.

## *Schritt 3/5*

Lauch waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Eine Möhre schälen und eine feinraspeln.

## *Schritt 4/5*

Eier mit Sahne, Käse, Salz, Pfeffer, Oregano und Muskat verrühren. Lauch, geraspelte Möhren und die Hälfte der Rosenkohlblätter unterheben. Die Mischung auf den Teig geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C Ober-/Unterhitze (180° C Umluft / Gas Stufe 3) auf unterer Schiene 45 Minuten backen, Oberfläche mit einem Stück Alupapier abdecken und weitere 15 Minuten backen.

## *Schritt 5/5*

Die andere Möhre mit einem Sparschäler zu dünnen Streifen abschälen. Restliche Rosenkohlblätter in heißem Butaris schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Möhrenstreifen auf der Tarte als Dekoration verteilen.

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).