

ROSENKOHL TARTE MIT SPECK UND ZWIEBELN

ROSENKOHL TARTE MIT SPECK UND ZWIEBELN

Rosenkohl ist bei uns aus der Herbst-/Wintersaison nicht wegzudenken. Die eigenen Pflanzen im Garten sind ja den hinterhältigen Raupen vom Kohlweißling zum Opfer gefallen. Also wird er auch dieses Jahr wieder eingekauft. Halb so schlimm – schmeckt ja auch. Für diese Rosenkohl Tarte habe ich ganz einfach Blätterteig ausgelegt und den Rosenkohl kurz blanchiert. Darüber etwas Roquefort, Speck und Zwiebeln – das war's auch schon.



Zutaten für 3-4 Personen:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

200g Schmand

1/2 kleines Bund Petersilie

Pfeffer & Salz

500g Rosenkohl

125g margerer Speck

1 rote Zwiebel

200g Roquefort

Zubereitung:

Den Blätterteig in der Tarteform auslegen und mit der Gabel ein paar mal einstechen. Die gehackte Petersilie unter den Schmand mixen und den Blätterteig damit bestreichen. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Den Strunk aus dem Rosenkohl schneiden und die Röschen halbieren. Mit einer Tasse Wasser und einer guten Prise Salz in der Pfanne 5 Minuten lang blanchieren. Den Ofen auf 180°C vorheizen.



Den Rosenkohl gut abtropfen lassen und dann auf die Tarte geben. Die Zwiebel dünn aufschneiden und darüber verteilen.



Den Roquefort klein bröseln und zusammen mit dem Speck ebenfalls darüber verteilen.



Für 35 Minuten in den Ofen schieben, bis der Käse zerlaufen und der Rand gold-gelb gebacken ist.



Die fertige Rosenkohl Tarte aufschneiden und auf die Teller verteilen.

Lasst es euch schmecken!

