

# Palmkohltarte

nach [cookingaffair.de](http://cookingaffair.de)

## Zutaten:

### Teig:

80g Manchego (reif)  
alternative Parmesan

150g Mehl

Salz, Pfeffer

100g kalte Butter, in Stücken 1 Ei

1 EL Olivenöl

### Füllung:

250g Palmkohl

1 rote Chilischote

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

250g Chorizo, scharf

1 EL Olivenöl

2 EL Wasser

### Guss:

4 Eier

200g Schmand

2 EL Wasser

100g Manchego (reif)

Salz und Pfeffer

1 Zweig Rosmarin, Nadeln abgezupft  
und fein gehackt

## Zubereitung:

Teig: Den Manchego fein reiben. Alle Zutaten zu einem mürben Teig verarbeiten, direkt auf einem passenden Stück Backpapier ausrollen und in der Tarteform kühl stellen.

Füllung: Den Kohl in Streifen schneiden (2cm), die Chilischote entkernen und in fein schneiden, die Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden, den Knoblauch fein hacken und die Chorizo in Scheiben schneiden.

Alles in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten, sollte der Kohl noch zu knackig sein einfach 2 EL Wasser hinzu geben und verdampfen lassen. Alles abkühlen lassen.

Den Manchego fein reiben, mit den restlichen Zutaten gut vermengen. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, die Kohl-Mischung darauf verteilen und die Eiermasse aufgießen. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für 40 Minuten goldbraun backen.)

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Kölleda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: [info@obsthof-grossmonra.de](mailto:info@obsthof-grossmonra.de)