

Palmkohltarte

nach 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 hinzugeben 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