

Rotkohl - Tarte

Zutaten Teig:

250 g Mehl
120 g Butter
1 EL Kräuter der Provence
1 Eigelb
5 EL Wasser
1 Prise Salz

Zutaten Belag:

150 ml Gemüsebrühe
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
150 g gekochter Schinken
150 g Schafskäse
750 g Rotkohl (aus dem Glas)
2 EL Olivenöl
50 g gehackte Walnüsse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
- Für den Belag Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebeln, Knoblauch und Schinken im Öl andünsten.
- Die Gemüsebrühe zugießen.
- Rotkohl und Lorbeerblätter untermengen.
- Etwa 20 Minuten garen.
- Lorbeerblätter entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Dabei einen Rand von ca. 3 cm hochziehen.
- Rotkohlmischung auf den Tarteboden geben.
- Schafskäse in kleine Stücke zerbröckeln.
- Walnüsse mit dem Schafskäse vermischen.
- Tarte mit der Nuss - Käse - Mischung überstreuen.
- Bei 175° C etwa 35 Minuten backen.