

Tarte mit Rotkohl

Zutaten:

100 g Mehl
100 g kalte Butter
100 g Quark
300 g Rotkohl
1 Zwiebel
100 g Frischkäse mit Kräutern
50 g gehackte Haselnüsse
100 g Sahne
100 ml Milch
200 ml Gemüsebrühe
1 EL Honig
2 Eier
1 EL gehackte Thymianblätter
1 EL Stärkemehl
2 EL Balsamicoessig
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Mehl, Butter, Quark und 1 Prise Salz verkneten.
- Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kühl ruhen lassen.
- Rotkohl (ohne Strunk) feinstreifig schneiden.
- Zwiebel fein hacken.
- In etwas Öl glasig dünsten.
- Honig, Essig und die Brühe zugeben.
- Salzen und Pfeffern.
- Rotkohl untermengen.
- Zehn Minuten köcheln lassen.
- Den Teig in eine gefettete Springform (Quicheform) drücken, bzw. ausrollen.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Frischkäse, Eier, Sahne, Milch und Stärke verrühren.
- Nüsse und Thymian untermengen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Käsemilch mit dem Rotkohl vermischen.
- Mischung sofort auf dem Teig verteilen.
- Bei 200° C etwa 25 - 30 Minuten backen.