



Rosenkohltorte mit Walnüssen

Mit seinem würzig-nussigen Geschmack gehört Rosenkohl zu den beliebtesten heimischen Wintergemüsesorten und passt gut zu deftigen Gerichten. Von September bis in den März hinein kann er geerntet werden.

Heimat schmeckt! wünscht guten Appetit!



Zutaten

Teig:

250 g Mehl
1 Ei
125 g Margarine
1 Prise Salz

Belag

1 kg Rosenkohl
2 Zwiebeln
2 Esslöffel Rapsöl
1/8 l Gemüsebrühe
3 Eier
400 g saure Sahne
2 EL Speisestärke
75 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat
12 Walnusskerne



Zubereitung

1. Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Mixers zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig eine Stunde kühl stellen
2. Den Rosenkohl putzen und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin anbräunen. Den Rosenkohl hinzufügen und mit der Brühe 5 Minuten dünsten. Die saure Sahne mit den Eiern, der Speisestärke und dem Käse verrühren und würzen.
3. Den Teig in eine Springform mit 2 cm Rand ausrollen und den Teigboden mit der Gabel einstechen. Rosenkohl auf dem Boden verteilen. Die Eiermasse über den Rosenkohl gießen. Mit den Walnusskernen belegen
4. Im Backofen bei 200 Grad 40 Minuten backen.

Guten Appetit!