

Rosenkohl-Tarte

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 150 gr Butter oder Margarine, 0,5 Teelöffel Salz, 5 Eier, 1 kg Rosenkohl, 100 gr geräucherter durchwachsener Speck, 1 Zwiebel, 0,125 l Milch, Pfeffer, Muskatnuss, 4 Scheiben Frühstücksspeck.

Die Vorbereitungen:

Rosenkohl am Strunk kreuzweise einschneiden und in Salzwasser 12 - 15 Minuten kochen. Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Zwiebel würfeln und zum Speck geben und mitbraten. Milch und Rest Eier verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Zubereitung:

Mehl, Fett, Salz und 1 Ei in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 1 Stunde kühl stellen. Teig auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen. Eine Tarteform (ca. 28 cm Durchmesser) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Form mit Teig auslegen. Rosenkohl abtropfen lassen und zusammen mit der Speckmasse auf dem Teig verteilen. Eiermilch darüber giessen und im vorgeheizten Backofen (175 Grad) ca. 1 Stunde backen. Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und die Tarte damit garnieren.