

Rosenkohl-Tarte

Zutaten (für 2-3 Personen):

- **Tarteteig**
240 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Salz
1 Prise Zucker
80 ml Öl
80 ml warmes Wasser
- **Füllung**
750 g Rosenkohl (gefroren)
250 g QimiQ Classic (15%-ige Sahne, am günstigsten beim Hersteller in Österreich zu erhalten)
100 ml Milch
3 Eier
Gemüsebrühe (Pulver)
1-2 TL Salz
Pfeffer
2 Prisen Muskat
Chili
Statt QimiQ und Milch kann auch 300 g normale Schlagsahne oder Crème fraiche verwendet werden.

Zubereitung:

Den Rosenkohl in Salzwasser bissfest garen. Mit Gemüsebrühe-Pulver nachwürzen.
QimiQ nach Packungsanweisung cremig aufschlagen, Milch unterrühren. Eier hinzufügen und verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen herzhaft abschmecken.

Aus den Teig-Zutaten einen geschmeidigen Knetteig zubereiten (er muß nicht im Kühlschrank ruhen) und auf wenig Mehl dünn ausrollen. In die Tarteform (28-30 cm) legen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Rosenkohl darauf verteilen, mit der Eiersahne begießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 30-35 Minuten backen.