



Rosenkohl-Tarte

(Rezept für 8 Stücke)

- 500 g Rosenkohl*
- Blätterteig rund
- 1,5 dl Milch
- 2 Eier*
- 50 g Gruyère AOP oder Alpkäse*, gerieben
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss gemahlen

*im Hoflädeli erhältlich

Rosenkohl in Salzwasser 10-15 Minuten leicht knackig kochen. Abgiessen und auskühlen lassen. Grosse und mittlere Stücke halbieren, kleine ganz lassen.

Blätterteig in das Blech legen, überstehenden Rand nach innen einschlagen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Rosenkohl darauf verteilen.

Für den Guss alle restlichen Zutaten verrühren und über die Tarte giessen.

Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen (Unter-/Oberhitze).