Rotkohl-Tarte

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
300	g	Weizenmehl
150	g	Butter
30	g	Milch
1	TL, gestr.	Salz
		Walnüsse
1		Zwiebel
1	EL	Schmalz
1/3	Kopf	Rotkohl
1,5	EL	Balsamico-Essig
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
2		Wacholderbeeren
175	ml	Gemüsebrühe
		Salz, Pfeffer
		Cranberries
250	g	Feta

Portionen: 4

Zubereitung

Mehl, Butter, Milch und Salz zu einem Mürbeteig verarbeiten. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und Seitenränder fetten. Den Teig darin auswalken, die Ränder dabei etwa zwei Finger breit hochziehen.

Walnüsse in einer beschichteten Pfanne oder Topf anrösten und zur Seite stellen.

Zwiebeln würfeln und in Schmalz goldgelb anbraten.
Rotkohl in feine Streifen schneiden und zu den Zwiebelwürfeln geben.
Zucker und Essig hinzufügen und etwa 5 Minuten braten, bis keine Flüssigkeit mehr am Topfboden zurückbleibt.
Mit Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren hinzugeben und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze abgedeckt köcheln. Deckel abnehmen und etwa 5 Minuten weiter garen, bis sämtliche Flüssigkeit verdampft ist.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Cranberries und geröstete Walnüsse hacken und zusammen mit dem Rotkohl auf den Tarteboden geben.

Feta mit einer Gabel zerdrücken und auf die Rotkohlmasse geben.

Eier in ein Gefäß aufschlagen, mit Milch auffüllen, salzen und pfeffern und über den belegten Teig geben.

Quiche im vorgeheizten Backofen auf der zweituntersten Schiene bei 200°C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen.

Ofen, vegetarisch, Rotkohl

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:rotkohl-tarte?rev=1696345195

Last update: **2023/10/03 16:59**