

Rezept

Weiß- und Rotkohl-Tartes mit Bergkäse



© Monika Schürle

Info

60 Min. Gesamtzeit	25 Min. Zubereitungszeit	35 Min. Backzeit	+ Ruhezeit: 30 Minuten	mittel	740 kcal Kilokalorien	21 g Eiweiß	54 g Fett	4 K
-----------------------	-----------------------------	------------------------	---------------------------------	--------	--------------------------	----------------	-----------------	--------

Zutaten für 4 Tartes

200 g **Mehl** Type 405 oder 505)

1 Messerspitze **Backpulver**

1 Prise **Zucker**

100 g **Butter**

Linsen getrocknet, zum Blindbacken

200 g **Weißkohl**

200 g **Rotkohl**

Salz

Pfeffer

2 **Eigelbe** Größe M+L

1 **Ei** Größe M

100 ml **Sahne**

150 g **Crème fraîche**

70 g **Bergkäse** gerieben

60 g **Sonnenblumenkerne**

1 Beet **Gartenkresse**

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, 1/2 TL Salz und Zucker mit Butter und großem Eigelb mischen, zu Teig kneten und in Frischhaltefolie 30 Minuten kühl s
2. Teig in vier Portionen teilen, je 4 mm dünn ausrollen und in gebutterte Förmchen (Ø 12 cm) setzen. Tartes mit Backpapier belegen, je 2-3 E legen. Bei 200 Grad 15 Minuten im Ofen backen. Papier und Linsen entfernen.
3. Außenblätter und Strunk des Kohls entfernen. Kohl in Streifen schneiden und beide Kohlsorten nacheinander je 2 Minuten in Salzwasser abschrecken und abtropfen lassen. Kohl auf die Tartes verteilen.
4. Ei, Eigelb, Sahne und Crème fraîche verrühren, salzen und pfeffern und auf den Kohl geben. Mit geriebenem Bergkäse und Sonnenblumer

bestreuen. Die Tartes weitere 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen, anschließend 10 Minuten abkühlen lassen. Tartes mit Gartenkresse be