

Kleine Rotkohl Tartes mit Ziegenkäse - so schmeckt der Winter

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Tartes

Für den Boden

200 g Mehl
1 Prise(n) Salz
100 g kalte Butter
100 g Magerquark
1 Ei

Für die Füllung

1/4 Kopf Rotkohl (ca. 300 g)
1 Schalotte
1 Esslöffel Schmalz
150 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
2 Wacholderbeeren
1 Esslöffel Rotweinessig
2 Teelöffel Zucker
Salz, Pfeffer
100 ml Sahne
100 ml Milch
1 Ei
100 g Ziegenfrischkäse
50 g Sonnenblumenkerne
1 Handvoll getrocknete Cranberries
3 Zweig(e) Thymian

Besonderes Zubehör

kleine Tarte-Förmchen (ca. 12 cm Durchmesser)

Als winterliche Beilage ist Rotkohl eine Wucht. Meistens spielt er auf dem Teller neben Braten, Klößen und Co. nur die Nebenrolle. Bei diesem Rezept ergattert der farbenfrohe Kohl endlich selbst mal die Hauptrolle und wird mit Teigmantel und Ziegenkäse-Topping zum Shootingstar als winterliche Vor- oder Hauptspeise.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Tarte-Förmchen einfetten.

- 2 -

Für den Boden Mehl, Salz und Butter mit den Fingern vermengen, sodass ein bröseliger Teig entsteht. Ei zugeben, Quark nach und nach unterkneten.

- 3 -

Teig ausrollen, Förmchen nacheinander auskleiden und überschüssige Teigreste abschneiden. Mit einer Gabel mehrere Löcher in die Böden stechen und abgedeckt 30 Minuten kaltstellen.

- 4 -

Für die Füllung Rotkohl entstrunken und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln und in Schmalz anschwitzen. Rotkohl zugeben, Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, Essig und Zucker unterrühren. 5 Minuten andünsten und mit Brühe ablöschen. 15 Minuten abgedeckt köcheln. Deckel abnehmen und weitere 5 Minuten garen, bis sämtliche Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Kleine Rotkohl Tartes mit Ziegenkäse - so schmeckt der Winter

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne rösten, Cranberries grob hacken und Thymian von den Stielen zupfen. Alles mit Rotkohl vermengen. Füllung auf die ausgelegten Förmchen verteilen.

- 6 -

Sahne, Milch und Ei glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. In allen Förmchen gleichmäßig über den Rotkohl gießen. Ziegenfrischkäse darüber bröseln. Tartes im heißen Ofen ca. 20-25 Minuten backen.