

37. Kalenderwoche 2016

REZEPTE

Palmkohl-Tarte

Zutaten:



Teig

80 g Manchego (reif)
150 g Mehl
Salz, Pfeffer
100 g kalte Butter
1 Ei (M)
1 EL Olivenöl

Füllung

250 g Palmkohl
1 rote Chilischote
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
250 g Cabanossi
1 EL Olivenöl
2 EL Wasser

Guss

4 Eier (M)
200 g Schmand
2 EL Wasser
100 g Manchego (reif)
Salz und Pfeffer
1 Zweig Rosmarin,
Nadeln abgezupft und
fein gehackt

Zubereitung:

ca. 30 Min. + 40 Min. Backzeit

Manchego fein reiben und zusammen mit Mehl, Salz, Pfeffer, Butter, Ei und Olivenöl einen Teig kneten und kühl stellen.

Den Kohl in Streifen schneiden. Chilischote entkernen und in fein schneiden. Schalotte halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken und die Cabanossi in Scheiben schneiden. Alles in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Sollte der Kohl noch zu knackig sein, einfach 2 EL Wasser hinzugeben. Alles abkühlen lassen.

Eier, Schmand, Wasser und geriebenen Manchego gut verrühren und mit Salz und Pfeffer und Rosmarin würzen. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, eine Tarte-Form mit dem Teig auslegen und die Kohl-Mischung darauf verteilen. Die Eiermasse darüber gießen. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für 40 Minuten goldbraun backen.

Mangoldgemüse

Zutaten:

Für 4 Portionen



Zubereitung:

Ca. 45 Min.

500 g Mangold
1 rote Paprikaschote
2 Schalotten
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Rosmarin
Thymian
Salz
200 g Tomaten
4 EL saure Sahne
Petersilie

Mangold waschen und in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und quer in Streifen schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Mangold, Paprika und Schalotten andünsten. Knoblauch pressen und zufügen. 5-8 Minuten bei schwacher Hitze schmoren. Mit Rosmarin, Thymian und Salz würzen. Die Tomaten putzen und grob würfeln. Zum Gemüse geben und noch ca. 3 Minuten ziehen lassen. Die saure Sahne unterrühren. Das Gemüse abschmecken und mit der Petersilie bestreuen. Das Gemüse kann auch gut kalt mit Baguette gegessen werden.