




Rotkohltarteletts mit Ziegenfrischkäse



 Zeit gesamt
1h 15min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Haselnusskerne, gemahlen	50 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Butter	125 g
Salz	
Rotkohl	500 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Rotwein, trocken	150 ml
Pfeffer, schwarz	
Rosinen	40 g
Eier	2 St.
Ziegenfrischkäse	150 g
Milch	50 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne

1. In einer Schüssel gemahlene Haselnusskerne, Mehl, 100 g gewürfelte Butter, $\frac{1}{2}$ TL Salz und 4 EL kaltes Wasser zu einem glatten verkneten. 4–6 gefettete Tartelettförmchen (8–12 cm Ø) damit auskleiden und mind. 1 Stunde kühl stellen.

2. Inzwischen Rotkohl waschen, äußere Blätter entfernen, vierteln, Strunk entfernen und in sehr feine Streifen hobeln oder schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Rotkohl mit Zwiebeln ca. 4 Min. glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und Rosinen zufügen. Abkühlen lassen.

3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Eier, Ziegenfrischkäse und Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rotkohl auf die Tarteletts verteilen, Eiermilch darübergießen und im Backofen bei ca. 40–45 Min. backen. Heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Feldsalat mit Grapefruits und Walnüssen](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 795 kcal

Kohlenhydrate 62 g

Eiweiß 22 g

Ballaststoffe 7 g

Fette 48 g
