



Rotkohltartelets mit Ziegenfrischkäse

Zeit gesamt
1h 15minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 8 Portionen

Haselnusskerne, gemahlen	50 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Butter	125 g
Salz	
Rotkohl, frisch	500 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Rotwein, trocken	150 ml
Essig	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Rosinen	40 g
Eier	3 St.
Ziegenfrischkäse	200 g
Milch	75 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. 8 gefettete Tartelettförmchen (10–12 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. 5 Min. andünsten. Mit Rotwein und Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem rühren ca. 10 weitere Min. dünsten. Zum Schluss die Rosinen untermischen und den Kohl zum Abkühlen beiseite stellen.
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, Eiermasse 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	432 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	27 g