Kochen mit Klausi

Rosenkohl-Tarte mit Kasseler

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 400 g geräuchertes Kasseler, 750 g TK-Rosenkohl, Salz, Pfeffer,
- Muskat, 1 Zwiebel, 150 g geräuch. Bauchspeck, 300 ml Milch, 2 Eier
- 1 Pck. Fix für Rosenkohl-Gratin mit Kasseler, Petersilie,
- 1 Pck. Pizzateig, 200 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

1. TK-Rosenkohl im Braun-Dampfgarer ca. 10 Min. garen. Zwiebel fein würfeln. Bauchspeck in Streifen, Kasseler in grobe Würfel schneiden. Pizzateig in einer gefetteten runden Auflaufform auslegen.

2. Speck knusprig auslassen u. herausnehmen. Kasseler im Bratfett scharf anbraten. Zwiebeln mitdünsten, salzen u. pfeffern. Rosenkohl u. Speck zugeben, mitbraten. Mit Milch ablöschen, Fix u. Muskat einrühren u. 5 Min garen. Etwas auskühlen lassen, Eier unterrühren u. alles auf den Pizzateig geben. Mit dem Käse bestreuen.

3. Im Ofen bei 200°C (Umluft 175°C) ca. 30-35 Min. überbacken.

Tipp des Chaoten:

Dazu einen guten Weißwein genießen. Sehr lecker!

Erstellt von Klausi am 17.11.2013