

Rosenkohl-Kuchen



Zutaten: 4 Portionen

Für den Teig:

- 50g Walnusskerne
- 250g Dinkelmehl
- ½ TL Salz
- 2 EL geschroteter Leinsamen
- 150g Magerquark
- 1 EL Butter
- ½ TL Butter zum Fetten der Form

Für die Füllung:

- 800g Rosenkohl
- 2 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- 1 Becher saure Sahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 2 Eier
- 1 TL Senf
- 50g geriebener Käse

Zubereitung:

- Walnüsse hacken.
- Für den Teig – Dinkelmehl, Salz, Leinsamen mischen. Dann Quark, 1 EL Butter und ca. 50 ml Wasser zufügen und alles verkneten. Walnüsse unter den Teig kneten. Dann alles in Frischhaltefolie packen und kühl stellen.
- Rosenkohl putzen, ggf. die äußeren Blätter entfernen. Rosenkohl halbieren, in leicht gesalzene Wasser ca. 5 Minuten garen, anschließend abgießen.
- Zwiebeln fein hacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Rosenkohl zugeben, ca. 3 Minuten braten. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Saure Sahne, Gemüsebrühe, Eier, Senf und Reibekäse in einer Schüssel verquirlen und ebenfalls würzen.
- Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform mit Butter fetten.
- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Dabei darauf achten, dass der Teig etwas größer ist als die Form. Den Teig in die Form legen und die Ränder andrücken. Zuletzt den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Die Rosenkohl-Zwiebelmischung auf dem Teig verteilen. Die Soße darübergießen.
- Den Kuchen auf der untersten Schiene des Backofens etwa 40 – 45 Minuten backen. Eventuell nach etwa 30 Minuten mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu sehr bräunt.
- Vor dem Anschneiden etwa 5 – 10 Minuten auskühlen lassen.