

Tarte mit Rotkohl & Ziegenfrischkäse

Zutaten	für 12 Stücke
5	Eier
200 g	Mehl
100 g	Butter, kalt
400 g	Rotkohl
1	Schalotte
Salz, Pfeffer	
Öl	
150 ml	Gemüsebrühe
6 Zweige	Thymian
400 ml	Milch
100 g	Ziegenfrischkäse

Zubereitung

- Für den Teig 1 Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden).
- Mehl sieben, Butter in Flöckchen teilen.
- Beides mit Eigelb, 3–5 EL kaltem Wasser und Salz schnell zu einem mittelfesten Teig verkneten und in Frischhaltefolie wickeln. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Inzwischen Rotkohl putzen, vom Strunk befreien und hobeln.
- Schalotte schälen und hacken.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
- Rotkohl und Brühe zugeben und etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in eine ofenfeste Form legen, dabei einen Rand formen.
- Rotkohl auf dem Teigboden verteilen.
- Thymian waschen, trockenschütteln, von 4 Zweigen die Blättchen hacken und ebenfalls auf dem Boden verteilen.
- Restliche Eier mit Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, über den Rotkohl gießen und mit zerbröckeltem Ziegenkäse bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober/Unterhitze in ca. 40–50 Minuten goldbraun backen.
- Mit restlichem Thymian garnieren.