

Kohlsprossentarte

Vorspeise

Hausmannskost

Vegetarisch

Winter



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Den Ofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Kohlsprossen in Salzwasser 10-15 Minuten leicht knackig kochen. Abgießen und auskühlen lassen. Große und mittlere Stücke halbieren, kleine ganz lassen.

Die 6 Mini-Tarte-Formen mit Butter einfetten und anschließend mit dem Blätterteig auskleiden, dabei den Rand hochziehen und den überstehenden Rand nach innen einschlagen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kohlsprossen darauf verteilen.

Für den Guss alle Zutaten verrühren und über die Tarten gießen. Im unteren Teil des vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

ZUTATEN

ca. 500 g Kohlsprossen

1 Pkg. Blätterteig

etwas Butter

Guss:

150 ml Milch

2 Eier

50 g Käse würzig, gerieben

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

je 1/2 TL Anis, Kümmel,
Fenchelsamen, im Mörser
zerstampft