

Rosenkohl-Torte

750 g Rosenkohl
Salz
120 g durchwachsener Speck in Scheiben
3 Eier
300 g Schlagsahne
1 EL Kräuter der Provence
Pfeffer
Muskatnuß
300 g Blätterteig

Rosenkohl putzen und in Salzwasser garen. Speck längs in dünne Streifen schneiden. Eier, Sahne und Kräuter verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Eine Quicheform (28 cm Durchmesser) mit dem angetauten und ausgerollten Blätterteig auslegen. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Rosenkohl darauf verteilen, mit der Eiersahne begießen, die Speckstreifen gitterförmig darauflegen. Den überlappenden Blätterteig nach innen schlagen.

Im heißen Backofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene 35 Minuten backen. Umluft: 180 Grad.