

Mini-Rosenkohl-Tarte



Zutaten für 2 Personen

- > weiche Butter, für die Förmchen
- > 200 g Rosenkohl, ca. 10 Stück
- > Salz
- > 75 g Räucherspeck, in Würfel
- > 1 kleiner Apfel
- > 1 EL Zitronensaft
- > 270 g Blätterteig, aus dem Kühlregal
- > 100 ml Sahne
- > 1 Ei
- > 50 g geriebener Emmentaler
- > Pfeffer, aus der Mühle
- > Muskat, frisch gerieben

Zubereitung in 30 Minuten

- 1 Den Ofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Die Tarteförmchen buttern.
- 2 Den Rosenkohl waschen, putzen und in Salzwasser 8-10 Minuten blanchieren. Abschrecken, abtropfen lassen und halbieren. Den Speck in einer heißen Pfanne kurz anschwitzen. Den Apfel waschen, vierteln, das Kernhaus herausschneiden und klein würfeln. Mit dem Zitronensaft beträufeln.
- 3 Den Blätterteig in 2 Quadrate schneiden und die Förmchen damit auslegen. Die Sahne mit dem Ei und Emmentaler verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In die Förmchen füllen und darauf den Rosenkohl mit dem Speck und die Apfelwürfel verteilen.
- 4 Im Ofen auf der unteren Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen. Noch heiß servieren.

