

Rosenkohltorte



Zutaten

250 g Weizenvollkornmehl
1 Prise Salz
150 g Butter o. Margarine
4-6 EL Wasser

Eine Springform ausfetten, Rand und Boden mit dem Teig auslegen und 10 Min. bei 200°C vorbacken.

300 g Rosenkohl

Zubereitung

die Zutaten miteinander verkneten und 30 Min. kalt stellen

putzen

200 g Möhren

putzen, in Scheiben schneiden, mit dem Rosenkohl 10-15 Min. in etwas Wasser andünsten

30 g blättrige Mandeln

mit dem Gemüse mischen und auf den Teig geben

250 g saure Sahne
3 Eier
evtl. etwas Milch
Muskat, Salz, Pfeffer
50 g gerieb. Käse

die Zutaten miteinander verquirlen, abschmecken und über das Gemüse gießen

25-35 Min. bei 200°C backen.