Rotkohl-Tarte mit Bergkäse

Zutaten

- * 200 g Mehl (Type 405 oder 550)
- * 1 Msp. Backpulver
- * ½ TL Salz
- * 1 Prise Zucker
- * 100 g Butter
- * 1 großes Eigelb
- * Linsen getrocknet (zum Blindbacken)
- * 400 g Rotkohl
- * Salz Pfeffer
- * 1 Ei + 1 Eigelb
- * 100 ml Sahne
- * 150 g Crème fraîche
- * 70 g Bergkäse gerieben
- * 60 g Sonnenblumenkerne
- * 1 Beet Gartenkresse

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Salz u. Zucker mit Butter und Eigelb mischen, zu einem Teig kneten und in Frischhaltefolie 30 Min. kühl stellen. 2. Teig in 4 Portionen teilen, je 4 mm dünn ausrollen u. in gebutterte Förmchen setzen. Tartes mit Backpapier belegen, je 2–3 EL Linsen darauf legen. Bei 200 ° 15 Min. im Ofen backen. Papier und Linsen entfernen. 3. Außenblätter u. Strunk des Kohls entfernen. Kohl in Streifen schneiden u. 2 Min. in Salzwasser kochen. Abgießen, ab-schrecken u. abtropfen lassen. Kohl auf die Tartes verteilen. 4. Ei, Eigelb, Sahne u. Crème fraîche verrühren, salzen und pfeffern und auf den Kohl geben. Mit geriebenem Bergkäse und Sonnenblumen-kernen bestreuen. Die Tartes weitere 20 Min. bei 200 ° im Ofen backen, anschließend 10 Min. abkühlen lassen. Tartes mit Garten-kresse bestreut servieren.