

## Rezept

# Rosenkohl-Ziegenkäse-Tarte

Ein Rezept von Rosenkohl-Ziegenkäse-Tarte, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Rosenkohl	Salz
<b>50 g</b> Walnusskerne	<b>4</b> eingelegte getrocknete Tomaten
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>150 g</b> würziger Ziegenfrischkäse oder Ziegenweichkäse
<b>1 TL</b> Rosmarin	<b>1 TL</b> Thymian
Pfeffer	<b>3</b> Eier (Größe M)
<b>250 g</b> Blätterteig (ca. 40 x 25 cm)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Rosenkohl putzen, die Röschen am Strunk kreuzförmig einschneiden und in kochendem Salzwasser 2-3 Min. blanchieren. Die Walnusskerne grob hacken. Die Tomaten fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Den Ziegenkäse zerdrücken und mit Knoblauch, Walnusskernen, Tomaten und Kräutern vermischen. Die Mischung salzen, pfeffern und nur grob mit den verquirlten Eiern verrühren, so dass noch Käsestückchen übrig sind.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig in eine beschichtete Springform legen und so zurechtschneiden und formen, dass der ganze Boden bedeckt ist und ein 1-2 cm hoher Rand entsteht. Jedes Rosenkohlröschen halbieren und anschließend den Rosenkohl mit der Käsemischung verrühren.
4. Die Masse auf dem Teig verteilen und die Tarte im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25-30 Min. backen, bis die Käsemasse durchgestockt und leicht gebräunt ist.