

Rezept

# Weißkohl-Feta-Tarte

Ein Rezept von Weißkohl-Feta-Tarte, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>225 g</b> Mehl	Salz
<b>125 g</b> kalte Butter	<b>1</b> Ei

### Für den Belag

<b>1</b> kleiner Weißkohl (ca. 700 g)	Salz
<b>½ Bund</b> Petersilie	<b>200 g</b> Feta-Schafskäse
Pfeffer	<b>150 g</b> saure Sahne
<b>2</b> Eier	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver

### Außerdem

Tarteform (ca. 30 cm Durchmesser)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal, 45 g F, 23 g EW, 48 g KH

## Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 TL Salz mischen. Die Butter klein würfeln, mit dem Ei zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zwischen zwei Blättern Backpapier rund ausrollen (ca. 35 cm Ø). Die Tarteform zuerst mit einem Stück Backpapier, dann mit dem Teig auslegen, dabei rundum einen ca. 2 cm hohen Rand hochziehen. Den Teig in der Form ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen den Kohl von den äußeren welken Blättern befreien, waschen, vierteln und den Strunk jeweils keilförmig aus der Mitte ausschneiden. Die Kohlviertel quer in etwa 0,5 cm breite Streifen schneiden. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Weißkohl ca. 1 Min. sprudelnd darin kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Schafskäse fein zerkrümeln.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Kohl mit der Petersilie und dem Schafskäse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem gekühlten Teigboden verteilen. Die saure Sahne mit den Eiern, Paprikapulver und Salz verrühren, alles auf dem Kohl verteilen. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis sie gebräunt ist. Dann ca. 10 Min. ruhen lassen und servieren.