

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Gemüsegerichte](#)

Rosenkohlorte mit Walnüssen

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

Teig: 250 g Mehl 1 Ei 125 g Margarine 1 Prise Salz Belag: 1 kg Rosenkohl 2 Zwiebeln 2 EL Rapsöl 1/8 l Gemüsebrühe 3 Eier 400 g saure Sahne 2 EL Speisestärke 75 g geriebenen Käse Salz, Pfeffer, Muskat 12 Walnusskerne

Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Mixers zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde kühl stellen. Den Rosenkohl putzen und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin anbräunen. Den Rosenkohl hinzufügen und mit der Brühe 5 Minuten dünsten. Die saure Sahne mit den Eiern, der Speisestärke und dem Käse verrühren und würzen. Den Teig in eine Springform mit 2 cm Rand ausrollen und den Teighoden mit der Gabel einstechen. Rosenkohl auf dem Boden verteilen. Die Eiermasse über den Rosenkohl gießen. Mit den halbierten Walnusskernen belegen und im Backofen bei 200 Grad 40 Minuten backen.
