



## Rosenkohltorte

### Für 4 Personen

#### Teig:

200 g Mehl  
100 g Margarine  
1 TL Salz

#### Belag:

500 g Rosenkohl  
150 g Schinkenwürfel

200 ml Sahne  
2 Eier  
Salz, weißer Pfeffer  
150 g geriebener  
Käse

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten und ihn 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.  
Eine Kuchenform (28 cm Durchmesser) einfetten.  
Teig ausrollen, in die Form legen und mit einer Gabel einstechen.

Rosenkohl in Salzwasser garen, herausnehmen, abtropfen lassen und auf den Teig legen.  
Die Schinkenwürfel darauf verteilen.

Sahne, Eier und Gewürze verquirlen und über den Rosenkohl gießen.

Mit dem Käse bestreuen und bei 180 °C 50 Min. abbacken.

**Tipp:** Mit kleinen Röschen sieht es besonders schön aus!



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

