

Rosenkohlorte

Zutaten | 4 Portionen

1 kg	Rosenkohl, frisch oder TK
150 ml	Milch, lauwarm
½ Würfel	Hefe
300 g	Mehl
30 g	Butter
	Salz
100 g	Speck, geräuchert und gewürfelt
2 EL	Butter
200 ml	Milch
4	Eier
	Salz, Pfeffer
	Muskat, gerieben
	Fett zum Fetten der Springform
	Mehl zum ausrollen
100 g	Hartkäse z.B. Parmesan oder Bergkäse, gerieben

Zubereitungszeit: 45 Min., Backzeit: ca.60 Min.

Zubereitung:

- Rosenkohl waschen, putzen, in kochendem Wasser ca. 5 Minuten garen und abgießen.
- Für den Hefeteig in der lauwarmen Milch die Hefe und Zucker auflösen. Die Hefemischung mit dem Mehl, Butter und Salz zu einem Teig verkneten und diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Speck in einer Pfanne in etwas Öl anbraten.
- Für die Eiermasse Milch, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Ein Löffel der Eiermasse zur Seite stellen.
- Springform einfetten.
- 3/4 des Hefeteiges auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die Springform damit bis zum oberen Rand auskleiden.
- Aus dem restlichen Hefeteig 2 lange Schlangen formen (Länge wie Umfang der Springform) und zu einer Kordel verschlingen.
- Speck und Rosenkohl mit der Eiermasse vermengen, in die Springform füllen und alles gleichmäßig verteilen.

- Die Hefeteigkordel an den Rand der Rosenkohltorte entlang legen, festdrücken und mit der restlichen Eiermasse bestreichen.
- Alles mit geriebenem Parmesan bestreuen.
- Rosenkohltorte im Ofen bei ca. 180°C Umluft ca. 60 Minuten backen, aus der Form lösen und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 335 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
488 kcal	19 g	54 g	28 g	321 mg