

Kohltörtchen

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig kneten. Auf die Arbeitsfläche etwas Mehl streuen. Den Teig mit dem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen, locker einschlagen und ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Die Butter schmelzen lassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit Eiern, Milch, Käse und Gewürzen verquirlen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Den kalten Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen, in 4 Teile teilen und je eine kleine Quicheform damit auslegen. Die Kohlsprossen darauf verteilen und die Käse-Milch-Eier-Sauce darübergießen. Die Törtchen im Backofen 20–30 Min. goldbraun backen und noch warm mit Salaten servieren.



Zutaten

125 g glattes Mehl

125 g Butter

125 g Magertopfen

1/2 Pkg. Dr. Oetker
Backpulver

Füllung

250 g gegarte Kohlsprossen

1 EL Butter

1/2 kl. gehackte Zwiebel

3 Eier

300 ml Milch

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

50 g würziger geriebener
Käse (z.B. Appenzeller)