

## Super Kohl – super cool !

### **Rosenkohltorte**

#### DAS WIRD GEBRAUCHT:

##### Zutaten:

3 Scheiben Blätterteig (TK-Ware)  
700 g Rosenkohl  
Salz  
100g Bacon  
250 g Quark  
2 Eider  
100 g Emmentaler gerieben

#### EIN REZEPT VON:

**Sonja Carlsson**

#### AUS:

**Kohl saisonfrisch**

#### TIPPS:

**Statt Rosenkohl kann auch Wirsing  
fein geschnitten verwandt werden.**

**Rezept für 4 Personen**

#### SO GEHT'S:

##### Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen, die Scheiben ausrollen und damit eine Springform (26-28 cm Durchmesser) auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Den Rosenkohl putzen, waschen, in sprudelndem Salzwasser etwa 10 Minuten bissfest kochen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Den Bacon in Streifen schneiden und diese auf den Teig in der Form legen. Den Rosenkohl trockentupfen und darüber verteilen.

Quark, Eier und geriebenen Käse gut miteinander verrühren und über den Rosenkohl geben. Den Backofen auf 180°C vorheizen und darin die Torte 35 bis 40 Minuten goldbraun backen.