

Kochen

Rezept von Caroline Autenrieth aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 3.02.2026

Rosenkohl-Tarte mit Chorizo und Feldsalat

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für den Teig

125 g	Butter, kalt
250 g	Mehl, z. B. Dinkel, Type 630
0,5 TL	Backpulver
1 TL	Salz, ca.
1 Prise	Zucker
5 EL	Wasser, kalt, ca.

Für den Belag

600 g	Rosenkohl
etwas	Salz
1	Zwiebel
1 Stiel	Thymian
1 EL	Olivenöl
1	Chorizo-Würstchen, ca. 140 g - 200 g, alternativ z. B. Speck, durchwachsen
etwas	Pfeffer
etwas	Paprikapulver

Für den Guss

3	Eier, Größe M
200 g	Schmand
50 ml	Milch, ca.
2 TL	Senf, nach Belieben
150 g	Käse, z. B. Bergkäse, Comté oder Gouda, gerieben
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Muskatnuss, nach Belieben

Für den Salat

100 g	Feldsalat
1	Bioorange
etwas	Honig
1 TL	Senf
1 EL	Balsamessig, hell
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
4 EL	Olivenöl

Außerdem

	Hülsenfrüchte, zum Blindbacken
einige	Walnusskerne, gehackt und geröstet, nach Belieben

Zubereitung

- Für den Teig** Butter in Flöckchen schneiden oder reiben. Mit Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Wasser zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig zu einem flachen Rechteck formen, abdecken und ca. 1 Stunde kaltstellen und ruhen lassen.
- Inzwischen** Rosenkohl putzen und an der Schnittfläche kreuzweise einschneiden.

Rosenkohl nach Belieben längs halbieren. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Thymianblättchen abziehen und fein schneiden. Chorizo in Scheiben oder Würfel schneiden.

4. Rosenkohl in leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten blanchieren. Abgießen und mit kaltem Wasser abbrausen und trocken.
5. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Chorizo darin ca. 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Im Bratfett, Zwiebel goldgelb andünsten. Rosenkohl und Thymian zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten mitbraten. Chorizo zugeben. Mit wenig Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und beiseitestellen.
7. **Für den Teig** eine Tarte- oder Springform (26 cm Durchmesser) fetten.
8. Den Teig etwa 2-3 mm dünn ausrollen, etwas größer als die Form. Teig in die Form legen und dabei einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen. den Boden mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte darauf verteilen. Teig im Backofen auf mittlerer Schiene, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 10 Minuten vorbacken.
9. **Für den Guss** Eier, saure Sahne, Milch, Senf und etwa zwei Drittel vom Käse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
10. **Vorgebackenen Teig** aus dem Ofen holen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Teig etwas abkühlen lassen.
11. **Rosenkohl-Chorizo-Mix** auf dem Teigboden verteilen. Eierguss darüber gießen und mit dem übrigen Käse bestreuen.
12. Tarte im Ofen bei 180- 200 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 40-45 Minuten backen (evtl. zu Beginn, mit Backpapier, für 10-15 Minuten abdecken, falls der Backofen zu stark bräunt).
13. **Inzwischen den Feldsalat** putzen, abbrausen, trocknen. Orange heiß abbrausen, trocknen. Etwas Schale dünn abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen.
14. Orangensaft und -schale, Senf, Honig, Essig, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Kurz vor dem Servieren mit dem Feldsalat mischen, abschmecken.
15. **Fertig gebackene Tarte** aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Kresse vom Beet schneiden. Tarte Walnüssen bestreuen, in Stücke schneiden und mit dem Salat servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-rosenkohl-tarte-mit-chorizo-und-feldsalat-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.