

# Rosenkohl-Tarte mit Backpflaumen

## Zubereitung

- Blech fetten!
- Die Blätterteigscheiben nebeneinander legen und ca. 10 Minuten auftauen lassen.
- Den Rosenkohl in Salzwasser etwa 8 Minuten garen und die Pflaumen halbieren.
- Milch und Eier verquirlen, die Eiermilch mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian abschmecken.
- Die Blätterteigscheiben übereinanderlegen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in Größe der Quicheform ausrollen.
- Die Form damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Rosenkohl und Pflaumen mischen, gleichmäßig auf dem Blätterteigboden verteilen und die Eiermilch darüber gießen.

## Zutaten für 4 Portionen:

450 g	tiefgekühlter Blätterteig
750 g	Rosenkohl
90 g	roher Schinken in Streifen
100 g	kalifornische Trockenpflaumen ohne Stein
200 ml	Milch
3	Eier
	Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Muskat
1 TL	Thymian, getrocknet
	Mehl

Rosenkohlquiche im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Umluft etwa 30 - 40 Minuten backen.**  
Evtl. zwischendurch mit Papier abdecken.  
**Microwelle:** 220 ° / 30 Minuten

Guten Appetit

