

Kohl-Törtchen auf Rahm-Schwarzwurzeln

Für vier Personen:

120 g Rosenkohl	120 g Brokkoliröschen	120 g Blumenkohlröschen
60 g Zwiebelwürfel	4 Eier	4 EL Schmand
1 EL Schnittlauchröllchen	1 EL gehackte Petersilie	1 EL Öl
400 g Schwarzwurzelscheibchen	60 g Zwiebelwürfel	2 EL Olivenöl
2 Frühlingszwiebeln	1 EL gehackte Petersilie	16 Kirschtomaten
120 ml Kochsahne	Salz, Pfeffer	Muskat
Chiliflocken		

Törtchenringe innen mit Öl austreichen, in eine mit Backpapier ausgelegte Form stellen, diese auf der Herdplatte leicht erhitzen.

Die blanchierten Röschen und angeschwitzten Zwiebeln mischen und in die Förmchen füllen. Eier mit Schmand und Kräutern gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Förmchen mit dieser Masse auffüllen, im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad rund eine halbe Stunde stocken lassen.

Zwiebeln in Öl glasig dünsten, Schwarzwurzeln zugeben, kurz erhitzen und mit Sahne angießen. Ringe von Frühlingszwiebeln zugeben, kurz simmern lassen, mit Petersilie verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzwurzeln auf Tellern verteilen. Törtchen aus dem Ring schneiden, halbieren, mittig auf das Schwarzwurzelnbett setzen, mit Chiliflocken bestreuen und mit angebratenen Kirschtomaten garnieren.

NN am 10. Januar 2018