

Rosenkohl-Blätterteig Kuchen



Geht schnell und schmeckt herzhaft gut.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Pck fertiger Blätterteig	in eine Springform legen und einen ca. 5 cm hohen Rand hochziehen.
500 g Lauch	in feine Ringe schneiden
500 g Rosenkohl	in feine Scheiben schneiden. Gemüse in einer Pfanne vorbraten. Mit
Salz, Pfeffer	würzen. Das leicht gebräunte Gemüse auf dem Blätterteig verteilen.
Eierguss: 4 Eier	mit
200 g Schmand	und

Muskatnuss	frisch gerieben verrühren. Über das Gemüse gießen.
200 g Speckwürfel (geräuchert)	über dem Gemüse verteilen.
150 g geriebener Emmentaler oder Gouda	darauf streuen

Temperatur:	180 Grad
Backzeit:	30 Minuten backen