



Krautstiel-Tarte mit Blauschimmelkäse



Zutaten:

**750 g Krautstiele
3 Zwiebeln, in Ringen
3 Knoblauchzehen, in Scheiben
Butter zum Dämpfen
200 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
150 g Blauschimmelkäse**

Kuchenteig

Zwiebeln und Knoblauch in Butter andämpfen.
Krautstiel: Kraut und Stiele in ca. 3 cm. grosse Stücke schneiden.
Zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben. Ca. 6 Min mitdämpfen.

Teig auf dem Blech auslegen, Teigboden einstechen.

Crème fraîche würzen, auf dem Teigboden verteilen.
Gemüse darauf geben, mit dem Blauschimmelkäse belegen.

Auf der untersten Rille des auf 240° vorgeheizten Ofens 15-20 Min. backen.