

Ingrediënten voor 4 personen

6 plakjes deeg voor hartige taart
ontdooid 2 el olijfolie 300 g prei
fijngesneden 1 rode peper
fijngesneden 350 g groene kool
gesneden 400 g hüttenkäse of
geitenkaas 2 eieren 1.5 el
sesamzaadjes

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Groenekooltaart met prei en hüttenkäse

Vorbereiding

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bekleed de taarbodem met het taartdeeg. Verhit de olie in een hapjespan, fruit de prei aan. Voeg de kool, de rode peper, zout en 100 ml water toe en leg het deksel op de pan. Stoof de kool 10 min. Laat de kool uitlekken en iets afkoelen

Bereidingswijze

Roer in een ruime kom de hüttenkäse en eieren door elkaar. Voeg zout en peper naar smaak toe. Schep de kool erdoor en verdeel het mengsel over de taartbodem. Strooi de sesamzaadjes erover. Plaats de taart in het midden van de oven en bak in ca. 40 min. goudbruin en gaar. Draai na 10 min. de oven terug naar 180 °C.