

Frischkäse-Törtchen mit Kraut, Roter Bete und Speck

Für 2 Personen:

1 Packung Strudelteig	1 TL Butter	1 EL Weizenmehl
100 g Weißkohl	1 kleine Zwiebel	1/2 EL Butter
2 EL gewürfelter Speck	Salz, Pfeffer, Zucker	1/2 kl. gekochte Rote Bete
2 EL Frischkäse	1 EL Sauerrahm	2 EL geriebener Bergkäse
1 EL glatte Petersilie		

Den Strudelteig in 18 Quadrate (ca. 15 x 15 cm) schneiden. Eine 6er- Muffinform oder sechs Förmchen (Durchmesser 8 cm) zunächst ausbuttern und dann etwas mehlieren. Das überschüssige Mehl ausklopfen. Je drei Teigstücke überlappend in eine Form geben.

Kohl fein schneiden oder würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, zunächst den Speck, dann Kohl und Zwiebeln kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Zucker darübergerben und leicht karamellisieren lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Bete fein würfeln. Frischkäse, Sauerrahm, Käse, Rote Bete und Petersilie miteinander verquirlen und unter den Kohl rühren. Nicht mehr kochen!

Abschmecken und in die Förmchen füllen. Im Ofen 15 Minuten backen. Schmeckt kalt oder warm.

Christian Henze am 17. Mai 2019