

Blätterteig-Kuchen mit Spitzkohl, Schinken, Schafskäse

Für 6 Personen

1 Blätterteig, rund	1 Blätterteig, rechteckig	200 g Schafskäse
750 g Spitzkohl	100 g Schmand	1 kleine Zwiebel
2 Eier	1 Eigelb	100 g roher Schinken
1 TL Thymian	Salz, Pfeffer	Tomaten-Soße
400 g Tomatenstücke	1 EL Tomatenmark	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	Oregano	3 Trockentomaten
Zucker	50 ml Olivenöl	6 Kirschtomaten
Butter		

Für den Blätterteigkuchen den Spitzkohl halbieren, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen oder Stückchen teilen.

Die Zwiebel schälen, würfeln und mit dem gewürfelten Schinken in Öl anrösten. Den Kohl zugeben, kurz weiterbraten und umrühren. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Schafskäse, Schmand und Eier in ein hohes Gefäß geben und zu einer glatten Masse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Die Form buttern oder ölen und mit dem Blätterteig auskleiden. Je nach Größe der Form den Rand einfach etwas einrollen oder zusammendrücken, damit es passt.

Die Schafskäsemasse unter den Spitzkohl rühren. Die Masse auf dem Blätterteig verteilen und glattstreichen. Aus rechteckigem Blätterteig dünne Streifen schneiden und wie bei einem Riemchen-Apfelkuchen auf der Oberfläche anordnen (wie im Video zu sehen). Die Streifen dünn mit Eigelb einpinseln.

Für circa 30 Minuten bei 180 Grad Umluft auf mittlerem Einschub im Ofen backen.

Währenddessen für die Tomatensauce Zwiebeln und Knoblauch schälen und anschließend würfeln. In einen passenden Topf etwas Olivenöl geben und die Gemüsegewürfelchen anschwitzen. Das Tomatenmark einrühren und kurz rösten. Tomatenstücke zugeben, umrühren und mit Salz, Thymian, Zucker, Essig und gemahlenem Pfeffer würzen. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden und in die Sauce geben. Alles einige Minuten leise köcheln lassen.

Anrichten:

Den Blätterteigkuchen in passende Stücke schneiden. Auf jeden Teller etwas Tomatensauce geben und mit einer Kirschtomate, die zu einer Blüte geschnitten wird, garnieren.

Tipps:

Hochwertiger Blätterteig sollte Butter enthalten. Ein Blick auf die Zutatenliste lohnt sich. Palmfett hat in Blätterteig nichts zu suchen. Um echten Butterblätterteig zu finden, muss man etwas suchen. Es gibt ihn in der Kühltheke im Supermarkt aufgerollt oder man nimmt Tiefkühlblätterteigplatten aus dem Bioladen.

Zum Backen eine Metallform verwenden, damit der Teig auch von unten schön knusprig wird. In klassischen Porzellanformen backt der Boden nicht richtig durch und wird schnell matschig. Gut sind Metallformen, die mit einem Boden ausgestattet sind, der sich herausnehmen lässt. Diese Investition lohnt sich, da keine Tarte mehr an der Form klebt und zerbricht.

Vegetarisch:

Schinken oder Speck lassen sich durch getrocknete Tomatenstücke oder Räuchertofu austauschen. Der wird vorher gewürfelt und auch kurz angebraten. Auch eingeweichte getrocknete Steinpilze oder gekochte Maronen sind eine Alternative zu Fleisch.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!

Ulla Scholz am 18. November 2025