

### **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.