Herzhafter Rosenkohl-Kartoffelkuchen mit Kräuterschmand

Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen)
500 g geputzter Rosenkohl
200 g Karotten
400 g Kartoffeln
2 Eier (L)
100 g Zwiebelwürfel
1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
2 EL gehackte Schnittlauchröllchen
2 EL gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer
Muskat
2 EL Olivenöl

Für den Kräuterschmand
200 g Schmand
30 g gewürfelte rote Zwiebeln
1 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackte Schnittlauchröllchen
1 EL gerebelten Zitronenthymian
1 EL gehackte Kresse
Salz
Pfeffer

Für das Topping
1 Stange Frühlingslauch
1 EL geröstete Pinienkerne
2 Msp. Chiliflocken

Zubereitung (circa 50 Minuten)
Vom Rosenkohl die Außenblätter abnehmen, vierteln, in sprudelndem Salzwasser auf den Biss blanchieren und gut abtropfen lassen. Karotten schälen und fein raspeln. Kartoffeln säubern, kochen, pellen, durchpressen und zusammen mit den Eiern, Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Schnittlauch und Petersilie vermengen. Den Rosenkohl daruntermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Masse in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben, andrücken, flach streichen und die Unterseite etwas Farbe aufnehmen lassen. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen geben und bei 160 Grad 25 bis 30 Minuten backen.

Schmand mit Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Zitronenthymian und Kresse gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Frühlingslauch säubern, in Röllchen schneiden, mit Pinienkernen vermengen und Chiliflocken würzen.

Rosenkohl-Kartoffelkuchen in Stücke zerteilen, etwas Schmand und das Topping dekorativ darüber verteilen.