

Bunte Torte

Zutaten Boden:

250 g Mehl
100 g Kräuterbutter
1 Ei
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
4 EL Wasser

Zutaten Belag:

2 Stangen Porree
200 g Champignons
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
400 g Hackfleisch
100 g gekochter Schinken
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
200 g Schlagsahne
4 Eier
3 EL Paniermehl
150 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano, Öl



Zubereitung:

- Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- In Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- Porree, Pilze, Paprika und Schinken klein schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Porree, Pilze und Paprika 5 Minuten mitdünsten.
- Salzen und Pfeffern.

- Abkühlen lassen.
- Gekühlten Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Eier, Sahne, Paniermehl und 100 g Käse verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Hackmasse, Schinken und Eiersahne gut vermengen.
- Masse auf den Tortenboden geben.
- Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 55 Minuten backen.
- Evtl. nach der halben Backzeit mit Alufolie abdecken.