

Rezept Porree-Torte

Zutaten

Teig:

100 g Butter oder Margarine

200 g Mehl

1 Ei

Salz

Belag:

400 g Porree

200 g gemischtes Hackfleisch

200 g Süße Sahne

3 Eier

200 g geriebener Emmentaler

Muskat

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und alles gründlich mit dem Handmixer oder den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Porree waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Porree für ca. 3 Minuten in kochendes Salzwasser geben, danach abgießen und gut abtropfen lassen. Den Porree abkühlen lassen.

Das Gehackte in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Schlagsahne mit den Eiern, dem Käse und den Gewürzen in eine Schüssel geben und verrühren.

Die Springform einfetten und ca. die Hälfte des Teiges auf den Boden der Form ausrollen. Den restlichen Teig an die Wand der Springform drücken. Bei 200° / 170° bei Umluft / Stufe 3 bei

Gas den Teig 15 Minuten vorbacken.

Nun abwechselnd Porree und Gehacktes auf den Teig geben, mit Porree abschließen.

Anschließend die Sahne-Käse-Soße über den Porree geben, sodass der Käse gut darüber verteilt ist.

Bei gleicher Temperatur 40 – 50 Minuten weiterbacken, bis der Käse leicht bräunlich ist; evtl. bei zu hoher Oberhitze die Torte mit Alufolie abdecken, damit der Käse nicht sofort verbrennt.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)