

Rezept

Gemüsetorte mit Nussboden

Ein Rezept von Gemüsetorte mit Nussboden, am 17.04.2024

Zutaten

250 g Champignons	je 1 rote und gelbe Paprikaschote
1 Bund Frühlingszwiebeln	100 g durchwachsener Räucherspeck
1 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	4 Eier
75 g Weizenmehl (Type 1050)	25 g gemahlene Haselnusskerne
2 EL Semmelbrösel	150 g Gruyère, frisch gerieben
Olivenöl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (8 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Paprika und Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Paprika klein würfeln. Zwiebeln in dünne schräge Ringe schneiden.
2. Den Speck von Schwarte und Knorpeln befreien und klein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Speck darin knusprig ausbraten. Champignons und Frühlingszwiebeln dazugeben und alles bei schwacher Hitze 5-10 Min. braten, dabei die Feuchtigkeit verdampfen lassen. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten. Die Eier trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit 2 EL warmem Wasser cremig aufschlagen, 1/2 TL Salz und etwas Pfeffer unterrühren. Den Eischnee darauf setzen. Das Mehl mit den Haselnüssen mischen und darüber streuen, alles vorsichtig vermengen. Den Teig in der vorbereiteten Form glatt streichen, den Boden im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 10 Min. vorbacken.
4. Den Boden aus dem Ofen nehmen. Die Semmelbrösel auf den Teig streuen. 100 g Käse mit der Gemüsemischung vermengen, auf den Boden verteilen. Den restlichen Käse darauf streuen. Den Kuchen noch 20 Min. backen.