Rezept

Herzhafte Torte mit Ofengemüse

Ein Rezept von Herzhafte Torte mit Ofengemüse, am 20.04.2024

Zutaten

300 g	kleine Champignons
250 g	kleine Zucchini
	Salz
3	Eier
2 EL	Schnittlauchröllchen (TK oder getrocknet)
125 g	Crème fraîche mit Kräutern
200 g	Kirschtomaten
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
100 ml	Milch
250 g	Brot vom Vortag (Misch-, Weizen- oder Dinkelbrot)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 25 g F, 15 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Pilze putzen. Tomaten waschen. Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Zucchini in fingerdicke Scheiben schneiden. Das vorbereitete Gemüse in einer Schüssel mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer vermischen, auf einem Backblech verteilen und 15 Min. im heißen Ofen (Mitte) garen.

2. Die Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Schnittlauch verquirlen. Das Brot in Würfel schneiden und zum Eiermix geben. In einer großen Pfanne 1 EL Öl zerlassen, Brotmasse dazugeben und zugedeckt ca. 5 Min. stocken lassen. Auf eine Konditorpalette gleiten lassen, in die Pfanne stürzen und fertig backen.

3. Den Brotfladen auf eine Tortenplatte geben, mit Crème fraîche bestreichen und das Ofengemüse gleichmäßig darauf verteilen. Die Gemüsetorte in 8 Stücke schneiden und servieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat.