

Gartenkräuter - Torte

Kategorien: Kuchen, Pikant, Mehlspeisen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN MÜRBETEIG

200	Gramm	Weizenvollkornmehl
80	Gramm	Butter oder Margarine
3	Essl.	Milch
1	Teel.	Backpulver
1	Schuss	Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Mageren Speck
3		Eier, evtl. mehr
0,2	Ltr.	Süße Sahne
125	Gramm	Geriebenen Emmentaler Gemahlener Pfeffer, je nach Geschmack
1	klein.	Knoblauchzehe
1	Teel.	Wein
3	Handvoll	Junge Gierschblätter

Anleitung:

Mehl mit Backpulver und Salz verrühren. Die weiche Butter stückchenweise einrühren. Alles gut durchkneten und langsam die Milch hinzufügen. In der Zwischenzeit den Giersch putzen (eventuelle zu lange, harte Stiele entfernen) und gut waschen. Anschliessend die Blätter klein hacken, den Speck in Würfel schneiden und die Knoblauchzehe zerkleinern. Beides zusammen anbraten und mit 1 TL Wein ablösen.

Die Eier mit der Sahne vermischen und mit Pfeffer abschmecken. Dann nacheinander den geriebenen Käse, den geräucherten Speck, die Kräuter mit der Sahne-Eimasse vermischen. Den Teig ausrollen und in eine gut gefettete Springform (Durchmesser 26) legen, dabei den Rand rundherum etwas hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Füllung auf den Teigboden geben. Im Backofen bei 180 Grad (Umluft ca. 160°C) 30 Minuten backen. Heiss servieren, dazu eventuell einen trockenen Weisswein.

Der Tipp: Giersch findet sich meist als "Unkraut" in jedem Garten. Er sollte ungespritzt sein und nicht am Strassenrand wachsen und verunreinigt sein. Alte Blätter und dicker Stiele schmecken leicht bitter, deshalb den Giersch vorher probieren. Wer mehr Geschmacksvielfalt wünscht, kann noch eine Hand voll Bärlauchblätter oder Knoblauchrauke in die Füllung geben.