

Paprika - Torte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gemüse, Pikant

Zutaten für: 12 Portionen

TEIG

250	Gramm	Mehl
1/4	Teel.	Salz
1		Ei
100	Gramm	Butter oder Margarine
		Fett fuer die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

1		Rote Paprikaschoe
1		Gruene Paprikaschote
1		Gelbe Paprikaschote
1	groß.	Zwiebel
30	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
		Oregano
		Basilikum
1/8	Ltr.	Milch
4		Eier
		Muskat
1	Essl.	Schnittlauchroellchen

Anleitung:

Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten Backzeit: ca. 30-40 Minuten Pro Stueck 204 Kalorien / 853 Joule. Mehl auf eine Arbeitsflaeche sieben und in die Mitte eine Vertiefung sieben. Salz und Ei hineingeben, Butter oder Margarine In Floeckchen an den Rand setzen und alles von aussen nach innen Zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltfolie ca. 1/4 Stunde kaltstellen. Paprikaschoten putzen, waschen, Zwiebel Abziehen, Gemuese in Streifen schneiden. Butter oder Margarine Erhitzen und das Gemuese darin schwenken, mit Salz, Pfeffer, Oregano Und Basilikum wuerzen und ca. 5 Minuten garen. Teig ausrollen und 1 Gefettete Springform (28 cm Durchmesser) damit auslegen, Teig Am Rand hochziehen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen Und den Teig im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Minuten vorbacken. Etwas abkuehlen lassen. Gemuese darauf Verteilen. Milch mit Eiern verquirlen, mit Salz und Muskat wuerzen, Ueber das Gemuese giessen.

Die Paprikaschote im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30-40 Minuten backen. Mit Schnittlauchroellchen bestreut servieren.

Quelle: