

Torta - Verde

Kategorien: Backen, Kuchen, Pikant, Vegetarisch

Zutaten für: 5 Portionen

Zutaten:

TEIG

500	Gramm	Mehl
4	Essl.	Olivenoel
		Salz
		Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG

2	mittl.	Zwiebeln
10	Scheiben	Zucca
2		Eier
1/2	Tasse	Reis
200	ml	Milch
1	Tasse	Parmesankaese;
		Gerieben
		Salz,
		Pfeffer
		Muskatnuss

Anleitung:

Das Mehl in eine Schuessel geben und in die Mitte eine Aushoehlung Machen. Das Wasser, Oel und Salz zufuegen (so viel Wasser zugeben, Bis der Teig knetbar ist). Den Teig unter einem Kuechentuch ruhen Lassen. Geben Sie Olivenoel auf das Backblech und rollen Sie den Teig Hauchduenn aus, dass er ueber den Rand hinausgeht. Dazu noch zwei Weitere Teigklappen, die Sie spaeter ueber die Fuellung decken. Es ist zu empfehlen, die Fuellung schon vor dem Teig zuzubereiten. Die Zucca schaelen, in Scheiben und dann in Wuerfel schneiden. Die Zerkleinerten Zwiebeln in heissem Olivenoel goldbraun anbraten, die Zuccawuerfel hinzufuegen, gut verruehren und ca. 10 Minuten duensten. In einem anderen Topf Reis und Milch aufkochen (die Milch muss sich Mit dem Reis verbunden haben). Nun die Zucca-Zwiebelfuellung zum Reis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkuehlen lassen. In die noch lauwarme Fuellung nun den Parmesankaese, die beiden Eier Und geriebene Muskatnuss geben. Die Fuellung auf das mit dem Teig ausgelegte Backblech streichen und Mit den beiden anderen Teigplatten belegen. Etwas Olivenoel auf den Teig trauefeln, den Teigrand umlegen und etwas andruecken. Mit einer Gabel Loecher in den Teig stechen.

Backzeit: ca. 1 Stunde bei 180 GradC. Statt Zucca koennen Sie auch Kuerbis, Zucchini, Mangold, Spinat und Artischocken verwenden.