

## Rezeptidee: Gemüsetorte

### Gemüsetorte

#### Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl

250 g Quark

125 g aufgelöste Butter

1 TL Salz

1 TL Backpulver

Für die Gemüsefüllung:

Gemüse nach Wahl (z.B. Lauch, Zucchini und Zwiebeln)

Kräutersalz

Pfeffer

Curry

evtl. geriebenen Käse

250 ml Sahne, 2 Eier

Zubereitung: Aus dem Mehl, dem Quark, der aufgelösten Butter, 1 TL Salz und 1 TL Backpulver einen Knetteig herstellen. Den Teig in eine Springform geben, am Rand etwas hochziehen.

Die Menge an Gemüse können Sie selbst bestimmen. Vermischen Sie alles Gemüse gut. Anschließend dünsten Sie das Gemüse mit etwas Wasser und würzen es je nach Geschmack mit Kräutersalz, Pfeffer und Curry.

Geben Sie das Gemüse auf den Teig und streuen Sie evtl. den geriebenen Käse darüber. Verquirlen Sie die Sahne mit den Eiern. Mit Muskat und Kräutersalz

würzen. Geben Sie den Guss über das Gemüse und backen Sie die Gemüsetorte bei 180° etwa 40 min.

Originalrezept aus unserer Bioküche

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom  
BIOHOF Schulze Schleppinghoff