

Wirsingtorte

Zutaten für 4 Portionen:

Quark-Öl-Teig: 125g Quark – 1 Ei – 4 EL Öl – 250g Mehl – ½ Päckchen Backpulver – *Belag:* 1 größerer Wirsing (oder 2 kleinere) – 1 Zwiebel – 2 EL Öl – 2 Eier – 100g Sahne – ½ TL Sojasauce – Pfeffer – Muskat – 150g geriebener Käse – 50g Paniermehl

Zubereitung:

- Für den Teig Quark, Öl und Salz verrühren
- Mehl mit Backpulver mischen, zugeben und gründlich verkneten
- Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen
- Wirsing putzen, vierteln und den Strunk entfernen
- Die Blätter in schmale Streifen schneiden und gründlich waschen
- Die Zwiebel schälen und würfeln
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten
- Die Wirsingstreifen zugeben und kurz mit braten
- Mit 125 ml Wasser ablöschen und mit Deckel bei milder Hitze etwa 15-20 Minuten garen
- In der Zwischenzeit Eier, Sahne und Sojasauce verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Den geriebenen Käse mit dem Paniermehl mischen
- Eine Springform einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Springform damit auskleiden. Dabei einen Rand stehen lassen
- Das Wirsinggemüse darauf verteilen und mit der Sahne-Mischung begießen
- Käse darüber streuen und die Torte bei 180°C etwa 40-45 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

