

Vegetarische Rezepte

Frischkäsetorte

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Milchprodukte, Käse, Vegetarisch

			Teig	
100 g	Weizenvollkornmehl; fein		1 Essl. Saure Sahne	
	Meersalz		80 g Butter	
1	Ei			
			Füllung	
200 g	Kräuterfrischkäse		Pfeffer	
200 g	Quark		Meersalz	
2	Eigelb	2	Eiweiß	
1	Essl. Dill; gehackt			
			Sonstiges	
	Butter	1	Essl. Basilikum; gehackt	
1	Essl. Oregano; gehackt			

Das Mehl mit dem Meersalz und dem Ei mischen, die saure Sahne und die Butter dazugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Gut durchkneten und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Frischkäse mit Quark, Eigelben, sowie Dill verrühren und die Masse mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Eiweiße steif schlagen und locker unter die Käsemasse ziehen. Den Backofen auf 200 C vorheizen. Eine Springform mit 28 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen, den Teig ausrollen, hineinlegen und einen 3 cm hohen Rand hoch drücken.

Die Frischkäsemasse auf dem Teig verteilen und mit Oregano und Basilikum bestreuen. Die Torte im Ofen 30 bis 40 Minuten backen.