DIE PORREETORTE

Zutaten:

(2 Personen)

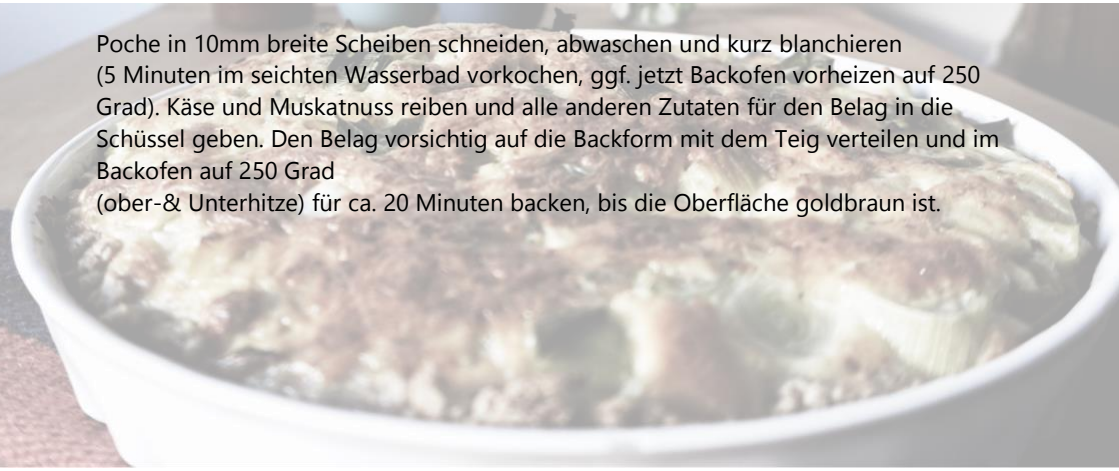
Der Teig

150g	Dinkelvollkornmehl
40g	Olivenöl
40g	Sonnenblumenöl
1	Ei

Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Knetstab im Mixer vorkneten.
Im Anschluss Teigbrösel von Hand zusammenkneten und in eine Form Drücken, sodass sich ein Rand bildet. Die Dicke des Teiges sollte ca. ≤5mm betragen.

Der Belag

2	Eier
150g	Bergkäse/-Gouda
250ml	Sahne
3	Pochestangen
½	Muskatnuss
1	Prise Salz
1	Prise Pfeffer



Poche in 10mm breite Scheiben schneiden, abwaschen und kurz blanchieren (5 Minuten im seichten Wasserbad vorkochen, ggf. jetzt Backofen vorheizen auf 250 Grad). Käse und Muskatnuss reiben und alle anderen Zutaten für den Belag in die Schüssel geben. Den Belag vorsichtig auf die Backform mit dem Teig verteilen und im Backofen auf 250 Grad
(ober-& Unterhitze) für ca. 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.