Bunte Salamitorte

Pizza

Zutaten (4 Personen)

» 250g Mehl
» 125g Butter/Margarine
» 5 Ei(er)
» 1/2 TL Salz
» 250g Quark
» 150g Saure Sahne
» 3 EL Maismehl
» 1 TL Liebstöckel
» Salz & Pfeffer
» 12 Cocktailtomaten
» 100g Salami

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl, Butter, 1 Ei, 1/2TL Salz und 2EL kaltes Wasser in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 60min in den Kühlschrank legen.

2. Eine Quicheform (Durchmesser 26cm) gründlich fetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Die Form mit dem Teig auskleiden und gut andrücken, dabei überstehende Ränder mit einem Messer abschneiden.

3. Für den Belag Quark, saure Sahne, 4 Eier, Maismehl und Liebstöckel verrühren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren und einige zum Garnieren beiseite legen. Salamischeiben in Streifen schneiden.

4. Ofen auf 160°C vorheizen. Tomaten und Salamistreifen unter die Quarkmischung heben und die Masse in die Form füllen. Torte auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 45min backen. Mit restlichen Tomatenhälften und evtl. frischem Basilikum und Liebstöckel garnieren und servieren.

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke