

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Gemüsetörtchen mit Schafskäse

40 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Topfenteig: 300 g glattes Mehl, 150 g Topfen (möglichst trocken; wenn nötig vor der Verwendung ausdrücken), 6 EL geschmacksneutrales Öl, 1 Ei, 1/2 Päckchen Weinstein-Backpulver, Salz, Öl für die Form.

Für die Fülle: Gemüse der Saison, in feine Streifen geschnitten (z. B. Fenchel, Zucchini, Karotten, gelbe Rüben, Kohlrabi, Raps).

Für die Royal (Überguss): 250 g Schafjogurt, 100 g Feta-Käse, 250 g Schafsobers, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Zucker.

Für den Wildkräutersalat: Wildkräuter der Saison (z. B. Löwenzahn, Schafgarbe, Giersch, Sauerampfer, Gänseblumen, Wiesenschaumkraut), Apfel-Balsam-Essig (*oder Apfelessig*), Leinöl, Honig, Salz.

Zubereitung

Für den Topfenteig Mehl, Topfen, Öl, Ei, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig kneten und in Klarsichtfolie mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Das in Streifen geschnittene Gemüse leicht salzen und kneten. Alle Zutaten für die Royal fein mixen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ausrollen. Kleine Tarteformen mit Öl ausstreichen, mit Teigstücken auslegen und den Teig mit der Gabel einige Male einstechen. Gemüse darauf legen und mit der Royal begießen. Im Rohr bei 180 °C Umluft etwa 15 Minuten backen.

Apfel-Balsam-Essig, Leinöl, Honig und Salz zu einer sämigen Marinade rühren und die geputzten Wildkräuter damit benetzen.

Die gebackenen Gemüsetörtchen aus dem Rohr nehmen und mit dem Wildkräutersalat garnieren.