

# Bunte Torte

## Zutaten Boden:

250 g Mehl  
100 g Kräuterbutter  
1 Ei  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
4 EL Wasser

## Zutaten Belag:

2 Stangen Porree  
200 g Champignons  
1 gelbe Paprika  
1 grüne Paprika  
1 rote Paprika  
400 g Hackfleisch  
100 g gekochter Schinken  
1 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
200 g Schlagsahne  
4 Eier  
3 EL Paniermehl  
150 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano, Öl



## Zubereitung:

- Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- In Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- Porree, Pilze, Paprika und Schinken klein schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Porree, Pilze und Paprika 5 Minuten mitdünsten.
- Salzen und Pfeffern.

- Abkühlen lassen.
- Gekühlten Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Eier, Sahne, Paniermehl und 100 g Käse verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Hackmasse, Schinken und Eiersahne gut vermengen.
- Masse auf den Tortenboden geben.
- Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 55 Minuten backen.
- Evtl. nach der halben Backzeit mit Alufolie abdecken.