

Gemüsetorte mit Paprika-Käsekruste



Sei amol a'gmiasig!

ZUBEREITUNG
30 min
● ○ ○

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Tasse Hirse
- 2 ½ Tassen Gemüsebrühe
- 2 Eier
- 250 g (Mager-)Topfen
- 2 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

- 1 Hirse in einem Sieb heiß abspülen. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen, die Hirse einrühren und für ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel und niedriger Temperatur köcheln lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und klein schneiden sowie das restliche Gemüse vorbereiten. Die Zwiebel gut anrösten, dann das weitere Gemüse zugeben und 1 Minute weiterrösten. Mit wenig Wasser ablöschen und für ca. 5 Minuten bei geschlossenem Topf dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Wenn die Hirse gequellt ist, zuerst den Topfen unterrühren, dann die Eier und das Gemüse. Schließlich die Hälfte des geriebenen Käses unterrühren. Diese Masse in eine gefettete Tortenform geben und mit der Brösel-Käse-Paprikapulver-Mischung bestreuen.
- 4 Die Gemüsetorte in den noch kalten Ofen schieben und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 30 Minuten backen.