

## Gemüsetorte mit Paprika-Käsekruste



Sei amol g' miasig!

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
- 500 g Lieblingsgemüse der Saison (z. B. Karotten, Sellerie, TK-Erbsen)
- 100 g würziger Hartkäse, gerieben
- 2 EL Vollkornbrösel
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß

## 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 untermischen, dann die Eier und das Gemüse. Schließlich die Hälfte des geriebenen Käses untermischen. 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.