Ziegenquark-Torte

Kategorie:	Vorspeise, kalt
Rezept Nr.:	604
Portionen:	8

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Ziegenfrischquark	1	kg		
Frühlingszwiebeln	4	Stück		
Paprikaschote	1	Stück	rot	
Pfefferkörner	20	Stück		
rosa Beeren	20	Stück	Baie rose; auch rosa Pfeffer	Rosa Beeren

Zubereitung

Dieses Gericht kann sowohl als Vorspeise, als auch nach einem kleinen Gericht als Käsegang gegessen werden. Man kann natürlich auch Quark aus Kuhmilch nehmen.

1. Die Paprikaschote waschen, Stil, Samen und die weißen Stege entfernen, klein hacken. Die Bei den Frühlingszwiebeln den Strunk abschneiden, die äußerste Schale entfernen, oben unansehliche, welke Blätter abschneiden, dann in feine Ringe schneiden und zwar sowohl das Weiße als auch das Grün.

2. Ca. 20 Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen.

3. Den Rand einer Torten-Springform (Ø 18 cm; Höhe 7 cm) mit Backpapier oder Alufolie auskleiden, den Boden möglichst frei lassen. Auf den Boden gleichmäßig den gestoßenen Pfeffer verteilen, ganz leicht mit Salz bestreuen. Dann darauf die Hälfte des Quarks verteilen. An den Rändern gut anschließen.

4. Dann die klein gehackten Paprikastücke darauf verteilen und nochmals ganz leicht salzen. Darüber den restlichen Quark verteilen und glätten und darauf die Frühlingszwiebeln geben. Leicht festdrücken und mit einigen rosa Beeren dekorieren. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Dabei darauf achten, dass die Tortenform auf einem Untersatz steht, der evtl. austretende Flüssigkeit von Quark und Gemüse auffängt, ohne dass die Torte nasse Füße bekommt.

5. Zum Servieren in portionsgroße Tortenstücke schneiden und evtl. noch etwas gutes Olivenöl zum Selbstbedienen dazu geben. Dazu gegrilltes franz. Landbrot.

Variationen: Der Pfeffer kann z.B. ersetzt werden durch Thymian, Paprikapulver oder getrocknetes Bohnenkraut. Als Zwischenlage eignen sich auch Fenchel (evtl. kurz blanchiert), Granatapfelkerne oder halbgetrocknete Tomaten. Und on Top kann man Schnittlauch, Salatgurken (Dill) oder auch gehacktes Basilikum mit Pinienkernen oder schwarzen Oliven verwenden. Sehr gut passen die inneren Kerne von Saubohnen zu Ziegenquark, roh, zusammen mit Olivenöl.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für