

Torta Tarantina



Einmal mehr treibt uns die Sehnsucht nach Italien bei der Auswahl unseres Essens – diesmal war's eine Torta Tarantina. Auf einem vorgebackenen Kartoffelboden kommt eine Mischung aus Tomaten, Zwiebel, Sardellen und Oliven, abgerundet mit Mozzarella – und flugs liegt Italien in der Luft 😊 Geht schnell, schmeckt ur gut!

Du brauchst dafür:

- 600 g Kartoffeln
- 2 Eier
- 50 g Sauerrahm
- 50 g geriebener Gouda
- Etwas Butter und Semmelbrösel
- Eine Handvoll Frühlingszwiebel
- 4 Tomaten
- 1 Knoblauch
- 1 Glas Sardellen
- 300 g Mozzarella
- Eine Handvoll schwarze Oliven
- Etwas Butter oder Öl
- Oregano

Und so geht's:

- Backrohr auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze
- Rohe Kartoffeln schälen und raspeln
- Eier verquirlen und mit Sauerrahm und Gouda mischen
- Kartoffeln dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
- Eine Tortenform einbuttern oder einfetten und mit Semmelbrösel austreuen
- Die Masse einfüllen, glattstreichen und für ca. 15 Minuten vorbacken
- Tomaten würfelig schneiden
- Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden
- Knoblauch sehr fein schneiden
- Sardellen grob hacken
- Mozzarella in Scheiben schneiden
- Oliven halbieren

- Tomaten, Frühlingszwiebel, Sardellen und Knoblauch vermischen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen
- Die Tomatenmischung auf dem vorgebackenen Boden verteilen und mit Mozzarella und Oliven belegen
- Bei 200 Grad Ober/Unterhitze auf unterer Höhe für ca. 40-45 Minuten backen