

Für eine 30 cm-Form

8-10 Brick-Blätter

2 Mangold in Streifen
geschnitten

1 Schalotte fein gewürfelt

OSCAR-Hühnerfond

250 ml Sugo von Donna

Antonia (Basilico,
Traditionale, Arrabiata)

Schinkenreste in Würfeln

Olivenöl Terre dell'Abbazia

Für den Guss:

2 Becher Sauerrahm

4 Eier

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Koriander

Pecorino nach Gusto

Butter für die Form

Saporoso Riserva zur
Dekoration

Brick-Torte mit Mangold und Tomaten

Alle Zutaten für den Guss verrühren.

Tarteform mit Butter ausstreichen

Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, Mangold dazu geben, ein Spritzer Hühnerfondkonzentrat dazu geben und den Mangold zusammen fallen lassen. Schinkenwürfel untermischen.

Ein Teigblatt in die Form legen.

Mit wenig Mangoldmasse belegen, ein paar EL Guss darauf geben und alles gleichmäßig verstreichen.

Das nächste Teigblatt auflegen. Dünn mit Sugo bestreichen.

Das nächste Teigblatt – Mangold – Guss – Teigblatt – Sugo ... bis die Form voll ist / nur noch ein Teigblatt da ist.

Dieses als Abschluss benutzen und mit Guss bestreichen

Ca 45 Minuten bei 190° Ober- und Unterhitze backen



Lauwarm servieren

[Einkaufsliste](#)

