

# Broccoli - Ricotta Torte mit Filot - Teig

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schicke Alltagsküche, einfacher wie gedacht und so.....lecker

## Zutaten

- 10 Filotteig Blätter (30 X 30 cm)
- 3 El Rapsöl
- Für die Auflaufmasse:
- 250 g Ricotta
- 250 g Frischkäse oder Bio - Quark
- 50 g geriebener Bergkäse (Parmesan, Appenzeller oder Sbrinz)
- 3 ganze Eier
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle oder gemahlener Chili, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Einlage:
- 500 g frischer Broccoli
- 70 g getrocknete Tomaten in Öl
- 50 g Walnuskerne, grob gehackt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst den Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen schneiden.

### Schritt3

Die Tomaten abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden; die Walnuskerne grob hacken.

#### **Schritt4**

Die Auflaufmasse:

#### **Schritt5**

Den Ricotta mit dem Frischkäse, dem geriebenen Bergkäse und den Eiern verrühren. Mit etwas Muskatnuss, gemahlener Chili oder Pfeffer und Salz pikant abschmecken. Die Walnusskerne, die Broccoli Röschen und die gewürfelten Tomaten unterheben.

#### **Schritt6**

Der Tortenaufbau:

#### **Schritt7**

Die Filotteig Blätter einzeln auslegen und jedes Blatt dünn mit Öl bestreichen; über einander legen, stapeln.

#### **Schritt8**

Mit 7 der 10 Blätter die Springform flächendeckend auslegen, die Ecken etwas hoch biegen. Die Füllung gleichmäßig einfüllen, glatt streichen.

#### **Schritt9**

Die restlichen 3 Blätter als Deckel darüber geben, Überstehendes zu einem Rand formen.

#### **Schritt10**

Nunmehr für 40 - 45 min. in die mittlere Schiene des auf 180 ° C vorgeheizten Backofen, schieben, appetitlich goldbraun backen. Vor dem Servieren, etwas bei geöffneter Tür "ausruhen" lassen.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/broccoli-ricotta-torte-mit-filot-teig/>