



# Hackfleisch -Torte mit krossem Speck, Tomaten und Bergkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Rustikal, „schmackig - herzhaft „, zum Glas Wein oder Bier

## Zutaten

- Für eine 28 cm große Springform:
- 500 g gemischtes Gehacktes, zerbröseln
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, eingeweicht
- 1 kleines Bund Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, samt Grün, in kleinen Würfeln
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 1 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 80 g italienische Tomaten in Öl in kleinen Würfeln
- 6 - 8 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 4 vollreife Tomaten ohne Blüte, in Scheiben
- 200 ml Milch mit 1 ganzen Ei verklappert
- 1 El Butter
- 150 g geriebener Bergkäse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Springform ausbuttern und den Backofen auf 200 ° C hoch fahren.

### Schritt2

Das zerbröselte Hackfleisch und Toastbrot herzhaft mit Salz, Pfeffer, Chili und geriebener Muskatnuss würzen, das Ei mit der Milch verquirlen. Zum Hackfleisch geben und mit der Petersilie und den Tomatenwürfeln zu einem glatten, gebundenem Teig mengen, nachschmecken.

### **Schritt3**

In der Springform verteilen, glatt streichen, für 20 min. ins Rohr geben. (Unterste Schiene)

### **Schritt4**

Danach die Temperatur auf 230° C erhöhen, den ausgetretenen Fleischsaft abgießen.

### **Schritt5**

Die Tarte gleichmäßig mit den Tomatenscheiben belegen.

### **Schritt6**

Darüber die Speckscheiben verteilen und mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen.

### **Schritt7**

Weitere 10 min. in der obersten Schiene zu Ende backen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

In Tortenstücke schneiden, dazu schmeckt mir lediglich ein Stück knuspriges Baguette und mein Kresse Dip mit Radieschen.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** bergkäse, hackfleisch, speck **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleisch-torte-mit-krossem-speck-tomaten-und-bergkaese/>