

Torte vom Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|--------|----------------------|
| 125g | Mehl |
| Prise | Salz |
| 3 | Eier |
| 250g | Milch |
| 30g | zerlassene Butter |
| | Margarine zum backen |
| 50g | Schmand |
| 250g | Ziegenfrischkäse |
| 100g | Frischkäse |
| 1 Bund | Ruccola |
| 2 EL | Pesto |
| 80g | getrocknete Tomaten |
| | Salz & Pfeffer |

- Aus Mehl, Salz, Eier, Milch und Butter einen Crepeteig herstellen.
- Für die Käsemasse Schmand, Ziegenfrischkäse und Frischkäse vermengen und mit Pesto, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Tomaten und den Ruccola in kleine Stücke schneiden und unter die Masse heben.
- Aus dem Crepeteig 3-4 Crepe (je nach Größe der Pfanne und Springform) backen.
- Die Springform mit einem Crepe als Boden belegen, anschließend mit Käsecreme füllen und wie eine Torte schichten. Als letztes sollte ein Crepe sein.
- Am besten mit kleinen Salatspitzen und Baguette servieren