

Salzige Torte mit Tortillas (nach bulgarischer Art)

Zutaten:

6-8 Tortilla-Fladen

200 g Frischkäse **nächstes Mal versuche ich: 300 g**

200 g + 1,5 EL Mayonnaise **nächstes Mal versuche ich: 150 g**

100 g Joghurt oder Sauerrahm **nächstes Mal versuche ich: 50 g**

2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt

Eine Prise Dill oder Fenchelsamen (nach Geschmack)

200 g gekochter Schinken oder Wurst, fein gewürfelt

100 g eingelegte Gurken, gewürfelt oder geraspelt

100 g geriebener gelber Käse (z.B. Edamer oder Kashkaval)

3 Eier gekocht

1 TL Senf

1,5 EL Mayonnaise

1 Gewürzgurke

Salz und Pfeffer

Mögliche weitere Füllungen:

Ljuteniza* Sauce oder Pickles oder eine eigene Idee oder weglassen

Garniturvorschläge: schwarze Oliven, Tomatenscheiben, Peperoni, Eierscheiben, Essiggurken, frische Kräuter, Baumnüsse... sei kreativ!

Zubereitung:

Füllung 1) den Frischkäse, die Mayonnaise und den Joghurt in einer Schüssel gut verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Den gehackten Knoblauch und Dill/Fenchel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Füllung 2) Schinken und Gurken fein würfeln mit dem Käse vermengen.

Füllung 3) Die Eier hart kochen, schälen und würfeln. Gewürzgurke klein würfeln, Mayonnaise mit Senf verrühren. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Füllung 4) wie schon erwähnt, kannst du mit 3 Füllungen arbeiten oder selber noch kreativ werden, **ich bin auch gespannt auf deinen kreativen Input, wenn du das Rezept mit einer weiteren Füllung ausprobierst ☺**

Torte zusammensetzen:

Lege den ersten Tortilla-Fladen auf eine Servierplatte.

Verteile eine Schicht der Frischkäse-Mayonnaise-Creme gleichmässig darauf.

Lege den zweiten Tortilla-Fladen darauf.

Verteile eine Schicht der herzhaften Schinken-Gurken-Mischung.

Wiederhole diesen Vorgang abwechselnd, bis alle Füllungen und mind. 6 Tortillas aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte eine Creme-Schicht sein.

Dekorieren und Kühlen:

Bestreiche die Oberseite und die Seiten der Torte mit der restlichen Creme.

Garniere die Torte nach Belieben.

Stelle die Torte für mindestens 2-3 Stunden, am besten aber über Nacht, in den Kühlschrank. So ziehen die Aromen gut durch, und die Torte wird fester und lässt sich leichter schneiden.



***Ljuteniza-Rezept** habe ich noch nicht ausprobiert

Zutaten:

1 kg rote Paprika (spitze Paprika oder Gemüsepaprika)
500 g reife Tomaten
1 grosse Aubergine (optional, macht die Sosse cremiger)
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
1 TL Zucker
Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack
Frische Petersilie (gehackt)

Zubereitung:

Wasche das Gemüse gründlich. Lege die Paprika und die Aubergine (falls du sie verwendest) auf ein Backblech und röste sie im Ofen bei 220 °C, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Das dauert etwa 20-30 Minuten.

Lass das geröstete Gemüse etwas abkühlen, zieh die Haut ab und entferne die Kerne. Die Paprika und Aubergine grob hacken.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, die Haut abziehen und ebenfalls grob hacken.

Erhitze das Olivenöl in einem grossen Topf. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und darin andünsten, bis sie weich sind.

Gib die gehackte Paprika, Tomaten und Aubergine in den Topf. Alles gut vermischen.

Lass die Sosse bei niedriger bis mittlerer Hitze köcheln. Für eine Ljuteniza mit Stückchen wie du sie magst, zerkleinerst du die Masse mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer. Wenn du eine feinere Konsistenz möchtest, kannst du einen Teil oder das Ganze mit einem Stabmixer pürieren.

Die Sosse muss nun mindestens 1-2 Stunden köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist und sie eine dicke Konsistenz bekommt. Rühre regelmässig um, damit nichts anbrennt.

Am Ende mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss die frische Petersilie unterrühren.

Du kannst die Ljuteniza warm oder kalt geniessen. Sie passt wunderbar zu Brot, Fleisch oder als Beilage.