

Torta salata di San Remo

11. März 2021

Keine Lust auf Pasta oder Pizza? Dann haben wir heute eine tolle italienische Alternative für euch! Die Torta salata di San Remo ist ein pikanter Kuchen mit Zucchini, Reis und ganz viel Parmesan. Bei uns gibts ein einfaches Rezept für Jung und Alt, das man unbedingt ausprobieren muss!

Wer kein Fan von Zucchini ist, kann natürlich auch beispielsweise Tomaten, Paprika oder Spinat als Fülle verwenden. Am besten schmeckt der pikante Kuchen natürlich, wenn das Gemüse aus dem eigenen Garten kommt.

Zutaten für die Torta salata

Für den Teig

400g Mehl

90ml Milch

110ml Wasser

Salz

Olivenöl

Für die Fülle

500g Zucchini

2 Eier

100g Parmesan

100g Reis

Salz

Pfeffer



Zubereitung des pikanten Kuchens

Für unsere leckere Torta salata vermengen wir als Erstes das Mehl mit der Milch, dem Wasser und einem Schuss Olivenöl sowie einer Prise Salz. Wir kneten so lange, bis wir einen homogenen glatten Teig erhalten, den wir dann abgedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Währenddessen bereiten wir die Fülle zu. Dafür schneiden wir die Zucchini in dünne Streifen und braten sie in einer Pfanne mit einem Schuss Olivenöl an, bis sie weich sind. Danach setzen wir in einem Topf Salzwasser auf und kochen den Reis, bis er gar ist. Nun vermengen wir in einer Schüssel die gebratenen Zucchini, den gekochten Reis, Eier sowie Parmesan und würzen mit Salz und Pfeffer.



Daraufhin nehmen wir den Teig aus dem Kühlschrank und teilen ihn in zwei Teile. Wir rollen den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes dünn aus und legen den Boden einer Backform damit aus.



Danach verteilen wir die Fülle auf dem Teig und legen das zweite Teigblatt darüber. Damit die Torta salata nicht aufgeht, stechen wir mit einer Gabel kleine Löcher in den oberen Teig.



Nun backen wir den pikanten Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 220 Grad Celsius für 20-30 Minuten. Wenn die Torta salata eine schöne braune Farbe hat, nehmen wir sie aus dem Ofen und lassen sie für 10 Minuten ruhen.



Abschließend anschneiden und genießen. Jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon appetito!