

**Polar's Kochstudio**  
**Rezept unserer Userin Karin ( sonneindernacht )**

Schinken-Porree-Torte

1 Packung TH-Blätterteig(450 g) oder frischer Blätterteig aus dem Kühlregal

1 kg Porree

125 g Frühstücksspeck oder Schinken

400 g Tomaten

1/2 Bund Petersilie

6 Eier

200 g Sahne

100 g geriebener Gouda

200 g Gouda in Scheiben

2 ungebrühte Bratwürste(ich habe stattdessen 400 g Mett genommen)

300 g gekochter Schinken

Fett und Paniermehl für die Form

Teig auftauen.

Porree in Ringe schneiden und in kochendem Salzwasser 2 Min blanchieren

Speck oder Schinken ausbraten

Tomaten würfeln

Petersilie hacken, mit 6 Eiern, Sahne und geriebenem Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen

Eine Springform fetten und Boden mit Paniermehl austreuen

Teigplatten übereinander legen und rund ausrollen, in die Form legen, am Rand überstehen lassen, Boden einstechen.

Bratwurstbrät oder Mett auf dem Boden verteilen

Porree, Schinken, Käsescheiben, Tomaten und Speck im Wechsel in die Form schichten, mit den Eiern/Sahne begießen.

Teigrand zur Mitte überklappen

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca 1 1/2 Stunden backen.

