



Tarta Rustica

Zutaten:

500 g Blätterteig
300 g gekochter Schinken (dünne Scheiben)
300 g Mortadella (ebenfalls dünne Scheiben)
8 Eier
200 ml Schmand
je 100 g geriebener Gouda, Emmentaler und Parmesan
200 g Blattspinat (tiefgekühlt)
12 Cocktailtomaten
250 g Champignons
6 Artischockenböden
1 Knoblauchzehe
Salz
ein Hauch Muskatnuss
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Butter für die Backform

Zubereitung:

Den Blätterteig so ausrollen, das er etwa die doppelte Fläche der Backform hat. Zentriert in die Form legen, so dass auf jeder Seite genügend übersteht, um die Torte zu schließen und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen, damit er keine Blasen wirft. Jetzt werden die Eier mit dem Schmand verquirlt und mit den Gewürzen abgeschmeckt. Die unterste Schicht bildet die Mortadella, die schön gleichmäßig ausgelegt wird. Die Cocktailtomaten halbieren und auf der Mortadella verteilen. Mit der Hälfte, der in dünne Scheiben geschnittenen Champignons bedecken und den Emmentaler mit der Hälfte des Parmesans gemischt bestreuen. Knapp die Hälfte der Eimasse darüber gießen. Nun wird der Schinken aufgelegt, darauf die in Streifen geschnittenen Artischockenböden, die restlichen Champignons, den restlichen Käse und den aufgetauten Spinat mit dem fein gewürfelten Knoblauch verteilen. Bis auf etwa 3 EL die restliche Eimasse darüber gießen. Die Tarta mit dem überhängenden Teig schließen, mit der restlichen Eimasse bepinseln und im Backofen bei 150° Celsius etwa 90 Minuten goldgelb backen.

Tip: Die Tarta Rustica lässt sich hervorragend vorbereiten. Man kann sie durchaus einen Tag vorher backen und sollte sie dann im etwa 100° Celsius heißen Backofen etwa 60 Minuten lang erhitzen. Dazu passen ein knackiger Blattsalat und ein leichter italienischer Rotwein oder ein Rosé.