



Vegetarische Pasta-Torte

Springform 26 cm

Zutaten: ca. 8 Portionen

500 g	(Vollkorn)Bandnudeln
250 g	Hüttenkäse
250 g	Sauerrahm
2	Eier
200 g	geriebener Käse
1	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
ca. 300 g	Gemüse nach Saison
1 TL	Paprikapulver
Ca. 3 EL	Sesam
	Salz, Pfeffer
	Kräuter nach Belieben
	etwas Rapsöl

Zubereitung:

Zwiebel hacken, Knoblauch pressen und in etwas Öl goldbraun braten.

Gemüse waschen, putzen und kleinschneiden.

Nudeln 2 Minuten kürzer als auf der Packungsanleitung kochen und abseihen. Backofen auf 170°C vorheizen. Hüttenkäse, Sauerrahm, Eier, Gewürze, Kräuter und Käse verrühren und mit Zwiebel, Knoblauch und Gemüse vermischen.

Nudeln untermengen und alles gut durchrühren.

In eine befettete Tortenform füllen, gut zusammendrücken und mit Sesam bestreuen.

Ca. 40 Minuten backen, bis die Torte schön braun geworden ist. Servieren Sie die Nudeltorte mit einem Dip.

TIPPS

Hier eignen sich auch vom Vortag übrig gebliebene Nudeln optimal als Resteverwertung.

Ideen für verschiedene Dips finden Sie in der Rezeptdatenbank unter www.gesundes-oberoesterreich.at.