

Knoblauchtorte (Torta d'agli)

Mürbeteig

250 g Mehl
125 g Butter
etwa 10 cl Wasser
5 g Salz

Füllung

5 Knoblauchknollen
200 g geraucher, durchwachsener Bauchspeck
300 g gut abgetropfter Quark
3 Eier
80 g Rosinen
10 Safranfäden

Gewürzmischung

Je 1 Teel.
Nelken
Muskatnuss
Zimt
Ingwer
Pfeffer

Zubereitung:



Den Teig einige Stunden vorher zubereiten und kalt stellen.

Den Knoblauch schälen und in sprudelndem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen. Abtropfen lassen und in kaltem Wasser einweichen.

Die garen Knoblauchzehen zerstampfen, dann den Quark, den vorher gehackten Speck, die Gewürze, den Safran, die Eier und die gewaschenen Rosinen zugeben. Glatt rühren.

Den Teig ausrollen und eine Kuchenform auslegen. Die Füllung hineingeben und mit einer zweiten Teigplatte abdecken, dabei die Ränder gut verschließen. Bei 180 Grad Umluft 45 bis 60 Min. backen.

Schmeckt auch kalt oder lauwarm gut.

Nach meinem Geschmack waren es fast zu viele Gewürze, daher vielleicht erst mal vorsichtig abschmecken.

Originaltext:

Nimm Knoblauch, schäle und koche ihn. Wenn er gar ist, weiche ihn in kaltem Wasser ein. Zerdrücke ihn dann, gib Safran hinzu und viel Käse, der frisch sein muss, außerdem gehackten Speck, süße und scharfe Gewürze. Löse dies in Eiern auf, gib Rosinen hinzu und mache dann die Torte.

Quelle:

Redon, Odile:

Die Kochkunst des Mittelalters: ihre Geschichte und 150 Rezepte des 14. und 15. Jahrhunderts, wiederentdeckt für Genießer von heute / Odile Redon; Françoise Sabban; Silvano Serventi

Frankfurt am Main: Eichborn, 1993

ISBN 3-8218-1723-2