

# Porreetorte mit Mettenden

## Zutaten | 4 bis 5 Portionen

4	Mettwürstchen, geräuchert
3	Stangen Porree
4	Eier
6 EL	Sahne
2 EL	Mehl
400 g	Gouda
1 Pck.	Blätterteig, tiefgefroren
	Pfeffer, Paprika, Curry, Salz

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 45 Min.

## Zubereitung:

- Mettwürstchen in Scheiben schneiden und in einem Topf anschwitzen.
- Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden und dazugeben.
- Eine Springform einfetten und mit den aufgetauten Blätterteigplatten auslegen.
- Käse reiben und 150 g Käse zum Überbacken beiseitestellen.
- Eier mit den Gewürzen, dem Mehl und der Sahne verquirlen.
- Alle Zutaten bis auf 150 g Gouda zu dem Porree geben und vermengen.
- Die Porreemasse in die ausgelegte Springform geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 277 g á Portion:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
254 kcal	19,7 g	9,48 g	10,4 g	308 mg