Torta Pasqualina aus Blätterteig mit Orangen-Möhren

Für zwei Personen

Für die Torta Pasqualina:

1 Rolle Blätterteig	250 g Babyspinat	30 g Knödelbrot
6 Wachteleier	40 g Parmesan	125 g Ricotta
30 ml Milch	1 EL Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Majoran
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Möhren:

5 kleinere Möhren mit Grün	1 Orange, Abrieb, Saft	40 g Butter
1 Zweig Thymian	1 TL Fenchelsamen	15 g Zucker
Salz		

Für das Pesto:

100 g Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb, Saft
50 g Parmesan	50 g Pinienkerne	80 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Torta Pasqualina:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Milch in einem Topf erwärmen. Knödelbrot in warmer Milch einweichen.

Babyspinat waschen und blanchieren, abtrocknen und mit Salz, Pfeffer und Majoran vermengen. Parmesan reiben.

Knödelbrot ausdrücken, 2 Wachteleier, $\frac{2}{3}$ des Parmesan, Ricotta, Pinienkerne und den Spinat dazugeben. Kräftig würzen.

Blätterteig auf Backformgröße ausstechen, in die Backform geben und mit der Mischung füllen. Restlichen Parmesan drauf streuen und mit dem Daumen zwei kleine Mulden in die Füllung drücken. In jede Mulde je ein Wachtelei geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem restlichen Blätterteig einen Deckel ausschneiden, diesen auf die Torte legen und Ränder verschließen. Mit Olivenöl bestreichen und an mehreren Stellen mit einem Zahnstocher einstechen. Dann in den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für 22 Minuten backen.

Für die Möhren:

Möhren schälen und halbieren. Das Grün so zurückschneiden, dass die Möhren gut in einer Pfanne geröstet werden können. Etwa 5 Minuten in Butter braten, dann mit etwas Zucker und Fenchelsamen karamellisieren.

Mit Orangensaft ablöschen. Thymian leicht abstreifen und mit den verbliebenen Blättern im Saft schmoren lassen. Mit Orangenabrieb und Salz abschmecken.

Für das Pesto:

Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen.

Zitronensaft auspressen und etwas Schale abreiben. Parmesan reiben.

Pinienkerne trocken in einer Pfanne rösten. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren bis eine cremige Konsistenz entsteht, bei Bedarf Olivenöl nachfüllen. Pesto mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Felix Rabe am 21. April 2025