



Italiaans, maar geen pasta!

Toscaanse broodtaart met paprika en tomaat

Torta di pane toscana con peperoni e pomodori

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 3 el olijfolie
- ✓ ½ rode paprika (in reepjes, zonder zaadjes)
- ✓ ½ groene paprika (in reepjes, zonder zaadjes)
- ✓ 250 g Italiaanse wok groenten
- ✓ 1 el gedroogde Italiaanse kruiden
- ✓ 4 sneeën oud brood
- ✓ 150 g pastasaus (pot)
- ✓ 100 g belegen kaas (geraspt)
- ✓ 2 eieren
- ✓ 100 ml kookroom
- ✓ 2 tomaten

MATERIAAL: lage taartvorm (20 cm Ø), ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verhit 2 eetlepels olijfolie en roerbak hierin de paprikareepjes, roerbakgroenten, ½ el Italiaanse kruiden, zout en peper 3-4 minuten.
3. Stoof met het deksel op de pan nog circa 5 minuten.
4. Snijd de sneetjes brood diagonaal door en bestrijk ze aan één kant met pastasaus.
5. Vet de taartvorm in of bekleed hem met bakpapier.
6. Leg de sneetjes dakpansgewijs met de saus naar beneden in een cirkel in de taartvorm.
7. Bestrooi met ¼ van de kaas en verdeel de groenten erover.
8. Klop de eieren los met de kookroom, zout en peper.
9. Giet dit mengsel over de groenten en bestrooi met de helft van de overige kaas.
10. Bak de taart 25-30 minuten in het midden van de oven.
11. Halveer de tomaten en zet ze naast elkaar in een lage ovenschaal.
12. Bestrooi met zout en peper, de rest van de Italiaanse kruiden en de rest van de geraspte kaas.
13. Besprenkel met de rest van de olijfolie en zet de tomaten circa 20 minuten bij de taart in de oven.
14. Snijd de taart in punten en serveer met de gepofte tomaten.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

