

Rezept Crostata mit Lauch

Zutaten:

Crostata-Teig (mit 300 g Weizenmehl (Type 405))

1 kg Lauch

1 – 2 EL Butter

2 – 3 Eigelb

2 – 4 EL Parmesan, Sbrinz oder Pecorino

0,1 l Vollmilch oder Schlagrahm

1 EL Weizenmehl (Type 405))

frisch geriebene Muskatnuss

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Den Crostata-Teig erstellen.

Das Backrohr auf 220°C vorheizen.

Den Teig auf ca. 3 – 4 mm Dicke auswellen, auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und mehrmals mit der Gabel einstechen.

Die Eigelbmasse verrühren.

Den Käse mit der Reibe feinreiben

Vom Lauch wird nur das Weiße benötigt, die äußere Schicht abnehmen und das Wurzelende abschneiden.

Den Lauch waschen, alles Unschöne aussortieren, durch Ausschlagen trocknen und den Lauch in feine Streifen schneiden.

Das Fett in der Pfanne erhitzen, die Lauchstreifen anschwitzen, mit der Milch ablöschen, mit Mehl bestäuben, würzen und einmal aufwallen lassen.

Die Masse vom Feuer ziehen und die Eigelbe mit Käse unterziehen.

Diese Masse auf das Backblech verteilen und in den Ofen schieben.

Ca. 30 – 40 Minuten backen.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)