

Rezept Lauchtorte

Zutaten:

250g Mehl,
125g Margarine,
4 Eier,
2 hartgekochte Eier,
1kg Lauch,
25g Butter,
1 Becher Schmand,
20g Speisestärke,
50g Räucherspeck dünne Scheiben,
75g geschnittener Emmentaler Käse,
50g geriebener Emmentaler,
Salz,
Pfeffer,
Muskatnuss

Zubereitung:

Mehl in eine große Schüssel geben, Margarine in Flöckchen darüber, 1Ei und etwas Salz dazugeben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Alufolie wickeln 1Stunde kalt stellen.

Dunkelgrüne Blätter abschneiden und den Lauch halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Butter im Topf erhitzen und den Lauch glasig dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut würzen und kalt werden lassen. Die restlichen Eier, Schmant und die Speisestärke miteinander gut vermengen und den Lauch dazugeben

Speck in Streifen schneiden. Springform gut einfetten und den Teig hineingeben, gut verteilen und den Rand so 2cm hochziehen. Den Boden mit den Käsescheiben belegen und die Lauchmischung darauf gut verteilen. Hartgekochte Eier

halbieren und mit der Wölbung nach oben darauf legen. Speck in feine Streifen schneiden und mit dem Geriebenen Käse vermischen dann über die Lauchtorte verteilen.

Zurück zu den Auflaufrezepten