

Feine Lauchtorte

Zutaten

200 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
1 Eigelb
1 TL Salz
2-3 EL Wasser

1,5 kg Lauch

30 g Butter oder Margarine

Salz, Pfeffer

½ Tasse trockenen Weißwein

150 g Kasseler oder
Schinkenspeck

3 Eier
¼ l Schlagsahne
3 EL Crème fraiche
Salz, Pfeffer

Zubereitung

und
zu einem glatten Teig verkneten, kalt stellen.

putzen, waschen und in Streifen schneiden, das
Dunkelgrüne der Lauchstangen nicht verwenden.

in einen weiten Topf erhitzen, den Lauch zu-
fügen und andünsten, mit

würzen

zufügen und den Lauch fast gar dünsten,
im Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

in kleine Würfel schneiden.

Den Teig etwa 3 cm dick ausrollen, damit eine
Springform oder Quicheform (Durchmesser 26 cm)
auslegen, einen Rand hochziehen und mit den
Kasseler- oder Speckstreifen belegen, darauf den
Lauch geben.

und
verquirlen, mit
würzen, über die Torte gießen.

Im vorgeheizten Ofen backen.

Heiß oder lauwarm servieren.

E-Herd: 200 Grad C, G-Herd: Stufe 3 – Backzeit: etwa 45 Minuten