

Französische Lauchtorte

Zutaten für 26 cm Ø Form:

Für den Teig

250 g Mehl,
2 EL Weißwein,
1 Ei,
1 Prise Salz,
125 g kalte Butter,

Füllung:

50 g durchwachsener Speck,
1 EL Öl,
2 Zwiebeln,
125 ml. Fleischbrühe,
2 große Stangen Lauch (ca. 500 g geputzt),
100 gekochter Schinken,

Guss:

2 Eier,
1 Becher saure Sahne,
100 g geriebener Emmentaler,
1 Prise Salz,
1 Prise Muskat,
frisch gemahlener weißer Pfeffer,

Zubereitung :

Der Mürbteig für den Boden der französischen Lauchtorte: Aus Mehl, Weißwein, Ei, Salz und der Butter einen Mürbteig herstellen und 45 Min. kühl stellen.

Die Füllung für die französische Lauchtorte: Den Lauch waschen, halbieren und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Den Speck würfeln und die **Zwiebel fein hacken** und ca. 5 Min in Öl dünsten. Danach den geschnittenen Lauch und die Fleischbrühe dazugeben und weitere 6 Min. dünsten. Danach die Masse etwas abkühlen lassen. Nun den gekochten Schinken würfeln und unter die Masse heben. Sollte noch Flüssigkeit vorhanden sein, bitte die ganze Masse kurz in ein Sieb geben und etwas ausdrücken.

Für den Guss für die französische Lauchtorte rühren sie einfach die genannten Zutaten zusammen.

Fetten Sie nun eine Springform (Durchmesser mind. 26 cm.) ein. 2/3 des Teiges in der Größe des Bodens ausrollen, vom Teigrest einen hohen Rand formen. Den Teigboden ein paar Mal mit einer Gabel einstechen und dann die nicht zu nasse Lauchmasse einfüllen.

Den gut verrührten Guss darüber verteilen und die Lauchtorte im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. backen

E-Herd 200 Grad Ober- und Unterhitze.

Alternativ können Sie für den Boden auch Blätterteig verwenden oder eine Backmischung Hefeteig.

