

## Gemüse - oder Lauchtorte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant, Gemüse

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

### *FUER QUARK-OEL-TEIG*

---

|     |       |  |
|-----|-------|--|
|     |       | (Teig fuer ein Backblech<br>Oder *2* Springformen) |
| 150 | Gramm | Magerquark   |
| 50  | ml    | Magerquark   |
| 50  | ml    | Milch (3 EL.)                                      |
| 75  | Gramm | Oel (5 El.)  |
| 1   |       | Ei   |
| 1   | Teel. | Salz   |
| 300 | Gramm | Weizenvollkornmehl                                 |
| 1   | Pack. | (Weinstein)Backpulver                              |

### *BELAG*

---

|     |        |                         |
|-----|--------|-------------------------|
|     |        | (fuer *1* Springform !) |
| 1   | kg     | Lauch                   |
| 1   |        | Zwiebel                 |
| 300 | Gramm  | Frische Champignons     |
| 1   | Becher | Saure Sahne             |
| 2   |        | Eier                    |
| 250 | Gramm  | Geriebener Kaese        |
|     |        | Salz                    |
|     |        | Pfeffer                 |
|     |        | Muskat                  |

### Anleitung:

1 Quark, Milch, Oel, Ei und Salz miteinander verruehren, das mit Backpulver vermischte Mehl zugeben und (mit dem Handmixer) Kneten, bis ein glatter Teig entsteht. 2 Den Teig im Kuehlschrank abgedeckt eine Stunde quellen lassen. 3 Die Haelfte des Teiges in eine Springform geben und einen Rand von 1 cm Hoehe formen. Der Rest des Teiges kann bei Bedarf fuer die; ca. Naechste Gemuesetorte eingefroren werden. 4 Zwiebel in Ringe schneiden. Pilze kleinschneiden und mit Zwiebeln Anbraten. Lauch waschen, in 1-2 cm breite Streifen schneiden und In wenig gesalzenem Wasser duensten, die Bruehe abgissen. 5 Lauch nach Geschmack mit Salz und Pfeffer wuerzen und auf dem Teig Verteilen. 6 Eier mit saurer Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat verruehren. Kaese Reiben und ebenfalls mit verruehren. Die zaehfluessige Sosse ueber den Lauch giessen und gut verteilen. 7 Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten bei 200-220 Grad auf Mittlerer Schiene backen. Tip: Noch bunter und optisch attraktiver wird das Ganze, wenn man Noch eine rote Paprikaschote mit verwendet. Natuerlich kann man auch andere Gemuesesorten (je nach Jahreszeit) verwenden. Der Phantasie sind dabei kaum Grenzen Gesetzt.

Vorbereitungszeit ca. 1 Stunde

Quellzeit ca. 1 Stunde

Backzeit ca. 45 Minuten