

Lauch - Tarte

Kategorien: Kuchen, Gemüse, Fleisch, Pikant

Zutaten für: 1 Tarte

200	Gramm	Mehl
1		Ei
100	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
500	Gramm	Lauch
200	Gramm	Durchwachsener Speck
1	Essl.	Oel
3		Eier
1/4	Ltr.	Saure Sahne
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Das Mehl mit dem Ei, Butter, Salz und 1 EL kaltem Wasser zu einem Teig verkneten und 1 Stunde lang zugedeckt im Kuehlschrank ruhen lassen.

Inzwischen Lauch halbieren, waschen und kleinschneiden. Speck wuerfeln und in Oel anbraten. Lauch dazugeben und 10 Minuten schmoren lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer wuerzen.

Den Teig ausrollen und Boden und Rand einer Springform damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, Lauchmischung daraufgeben. Eier mit der sauren Sahne verquirlen und daruebergiessen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.