

# Lauch - Torte 1

Kategorien: Kuchen, Gemüse, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## *FÜR DEN TEIG*

---

400	Gramm	Mehl
3		Eier
3	Essl.	Eiskaltes Wasser
1	Teel.	Salz
180	Gramm	Butaris Butterschmalz

## *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

1	kg	Lauch
40	Gramm	Butaris Butterschmalz
1/4	Ltr.	Heiße Fleischbrühe
1/8	Ltr.	Trockener Weißwein
2		Eier und 1 Eigelb extra
2	Essl.	Heller Soßenbinder
150	Gramm	Crème fraîche
100	Gramm	Geriebener Käse
100	Gramm	Durchwachsener Speck

### Anleitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten. Eine Quicheform (30 cm Durchmesser) ausfetten und mit dem ausgerollten Teig auslegen. Den Boden einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 10 Minuten vorbacken. Für die Füllung das Gemüse putzen, in Ringe schneiden und gut waschen und abtropfen lassen. Butterschmalz erhitzen, die Lauchringe darin dünsten und später die Brühe und den Wein 5 Minuten dazugeben. Herausheben, abtropfen lassen. Eier, Eigelb, Soßenbinder, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und 50 g Käse verrühren. Den restlichen Käse auf den Mürbeteigboden streuen, darüber das Lauchgemüse und die Eier-Käsemilch gießen. Durchwachsenen Speck in Streifen schneiden und auf der Füllung verteilen. In den Backofen, mittlere Schiene, stellen und 45 Minuten backen bei 220 Grad. Extra-Tip: Statt Lauch kann man auch Gemüsezwiebeln verwenden.