

## Lauch - Torte 2

Kategorien: Kuchen, Gemüse, Pikant, Käse

Zutaten für: 4 Personen

1	Pack.	Tk-Blätterteig (ca. 4-6 Blätter je nach Größe der Form) Butter und Brotbrösel Zum Ausfetten und Bestreuen Der Form
600	Gramm	Lauch
200	Gramm	Gekochter Schinken
2		Reife Fleischtomaten
150	Gramm	Grob geriebener Käse
2		Eier
1/4	Ltr.	Sahne Pfeffer frisch aus der Mühle Salz Muskat (Menge je nach Geschmack)

### Anleitung:

Den Teig auftauen, ein wenig ausrollen und in eine mit Butter und Broesel vorbereitete Form legen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und circa 10 Minuten backen bis eine kleine Braeunung sichtbar ist.

Temperatur je nach Packungsangabe und Backofentyp. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, waschen, in kleine Ringe schneiden und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser circa 3 Minuten blanchieren. Unter kaltem Wasser den Lauch abschrecken, um seine gruene Farbe zu erhalten, und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Schinken in Briefmarken-grosse Stueckchen schneiden, die Tomaten in kleine Teile schneiden (je nach Geschmack zuvor enthaeuten und entkernen).

Den vorgebackenen Teig aus dem Backofen nehmen, den gut abgetropften Lauch auf dem Boden verteilen, darauf den Schinken und die Tomaten verteilen. Die Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, den geriebenen Kaese hinzugeben. Diese Mischung gut ueber die Torte verteilen.

Wer es kraeftig mag, kann in die Kaese-Eimasse noch ein paar Stueckchen rohen Schinken geben, sie werden recht kross und geben Wuerze.

Im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten backen (evtl. die dickeren Torten bei geringer Temperatur anschliessend noch ruhen lassen).

Temperatur: Im klassischen Backofen 250°, bei anderen Backoefen entsprechend niedriger. Nach einiger Zeit die Temperatur etwas runterdrehen, damit der Belag gut durchgetrocknet wird. Bei beginnender Braeunung evtl. die Torte mit einer Alufolie abdecken, damit nichts verbrennt.

Hinweis zur Kuchenform: Da diese herzhaftete Torte nicht aus der Form genommen wird, ist eine feuerfeste Glas- oder Keramikform (rund oder eckig) recht dekorativ. Je nach Geschmack kann man diese Zutaten zu einer duenn belegten grossen Torte oder zu einer dick belegten kleineren Torte verarbeiten.

## Lauch - Torte 2

(Fortsetzung)