

Porree - Kuchen vom Blech

Kategorien: Backen, Gemüse, Käse, Pikant

Zutaten für: 4 Portionen

TEIG

250	Gramm	Mehl
1/2		Hefewuerfel, frisch
1/8	Ltr.	Milch
30	Gramm	Butter
1		Eigelb
1/2	Teel.	Salz
50	Gramm	Gouda, alt

BELAG

500	Gramm	Porree; (Lauch)
40	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer; aus der Muehle
1	Prise	Muskatnuss; gerieben
1	Pack.	Creme fraiche; (150 g)
3		Eier
200	Gramm	Gouda, mittelalt
		Kuemmel, gemahlen

Anleitung:

Aus Mehl, Hefe, Milch, Butter, Eigelb und Salz einen Hefeteig kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Gouda reiben. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit dem geriebenen Kaese bestreuen.

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Butter erhitzen und den Porree darin ca. 5 Minuten duensten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen.

Creme fraiche, Eier und den gerieben mittelalten Gouda verruehren. Mit Salz, Pfeffer und Kuemmel abschmecken.

Die Haelfte der Kaesecreme auf den Teig streichen. Porree darauf verteilen. Restliche Kaesecreme darueberstreichen.

Den Porreekuchen im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas - Stufe 4, Umluft - 190 Grad) ca. 35 Minuten backen.