

Schinken - Lauch - Pie

Kategorien: Backen, Pikant, Küche, Kuchen

Zutaten für: 1 Pie

1	Essl.	Butter
1		Zwiebeln fein gehackt
800	Gramm	Kartoffeln vorwiegend fest- Kochend in ca. 5 mm Dicken Scheiben
600	Gramm	Lauch in ca. 1 cm dicken Ringen
1	Teel.	Salz
100	ml	Gemuesebouillon
150	Gramm	Schinkentranchen; in ca.5 Mm breiten Streifen
180	Gramm	Creme fraiche mit Kraeutern
1	Bund	Glattblaettrige Petersilie Grob gehackt
1	Essl.	Mohn oder Sesam
1 1/2	Teel.	Salz Pfeffer
1		Ei verklopft
1		Blätterteig rund ausgewallt ,32cmØ, ca. 270 g;

ZUM DARUEBERSTREUEN

Mohn; oder Sesam

Anleitung:

Fuer eine Pie-Form oder ein rundes Backblech von ca. 28 cm Durchmesser, gefettet Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen, Zwiebel andaempfen. Kartoffeln und Lauch beigeben, salzen, mitdaempfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Gemuese zugedeckt ca. 15 Minuten weich koecheln; in einer Schuessel auskuehlen.

Restliche Zutaten bis und mit Mohn darunter mischen, wuerzen; in die vorbereitete Form verteilen. Den Formenrand aussen mit Ei bestreichen. Aus dem Teig kleine Figuren ausstechen, beiseite legen. Teig locker auf den Formenrand legen, am Rand gut andruecken, mit Ei bestreichen. Beiseite gelegte Figuren mit dem restlichen Ei bestreichen, mit Mohn bestreuen und neben die Oeffnungen auf den Teig legen.

Backen: zehn Minuten in der unteren Haelfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 220 Grad reduzieren, ca. 25 Minuten fertig backen.

Dazu passt: Salat.

Tipps Statt Schinken und Petersilie Lachsfilet und Dill verwenden.

Laesst sich ca. 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kuehlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Backen mit Ei bestreichen.