

Lauchtarte

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise/Hauptspeise
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

275 g	Blätterteig oder Mürbeteig	500 g	Lauch
200 g	Geräucherte Speckwürfel	250 g	Geriebener Käse
10	Eier	200 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer		Muskatnuss

Zubereitung:

Eine Auflaufform einbuttern und mit Teig so auskleiden, dass er knapp bis unter den Rand reicht. Den Teig mit einer Gabel gleichmäßig einstechen – auf diese Weise geht er gleichmäßig auf. Die Lauchstangen putzen und in 4 cm breite Stücke teilen. Mit den Speckwürfeln und dem geriebenen Käse mischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Eier mit der Sahne verschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Über die Füllung gießen. Den Teig an den Rändern leicht über die Füllung falten. Die Tarte auf einen Ofenrost stellen und auf der Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren niedrig“ bei 190°C 50 Minuten lang backen. Tarte aus dem Ofen nehmen und in Stücke teilen.

Anrichten: Dazu passt ein angemachter grüner Salat.