

Lauch-Speck-Torte

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

200 g Weizenmehl (Typ 405)

100 g kalte Butter

1 Ei (M)

Salz

Für den Belag:

1 kg Lauch

2 EL Öl

200 gr. Frühstücksspeck

4 Eier (M)

250 gr. Sahne

50 gr. geriebener Edamer

Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Ei und 1 Prise Salz einen Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 60 Minute kühl stellen.

Vom Lauch die harten Blätter und Wurzelansätze abschneiden. Die Stangen bis zum weißen Teil längs einschneiden, gründlich ausspülen, Trockenschütteln, in 2 cm dicke Stücke teilen und im erhitzten Öl andünsten. Speck würfeln und in der Pfanne kurz rösten.

Backofen auf 220° Grad vorheizen. Eine -Form (26 cm Durchmesser) dünn mit dem Teig auslegen, Lauch und Speck darauf verteilen. Eier mit Sahne, Käse und Gewürzen verquirlen, darüber gießen und etwa 45 Minuten backen.

Gutes Gelingen und guten Appetit