

# Lauchtorte

## Zutaten



1 Packung Frischer Blätterteig



2 Stangen Lauch (ca. 500 Gramm)



1 Becher Crème fraîche



3 Eier

# Lauchtorte



1 Esslöffel Butter



200 Gramm geriebener Käse



1 Messerspitze Pfeffer  
1 Messerspitze Muskatnuss



1/2 Teelöffel Salz

# Lauchtorte

## Zubereitung



Blätterteig ausrollen



Backform als Schablone auf Blätterteig legen



um die Backform herum eine runde Teigform ausschneiden



Backform anschließend einfetten

# Lauchtorte



Blätterteigboden in die Backform legen



3 schmale Streifen aus dem Restteig schneiden



Streifen an den Rand der Form legen, dann Backform zur Seite stellen



Backofen auf 180 Grad vorheizen

# Lauchtorte



Lauch putzen und die äußeren Blätter entfernen



Lauch in schmale Ringe schneiden



Pfanne auf den Herd stellen und Herd anschalten



Butter in die Pfanne geben

# Lauchtorte



Lauch in die Pfanne geben



Muskatnuss über den Lauch streuen



Salz dazugeben



alles umrühren und ca. 5 Minuten andünsten

# Lauchtorte



Käse in eine Schüssel geben



Crème fraîche dazugeben



Eier hinzufügen



Pfeffer hineinstreuen

# Lauchtorte



alles miteinander verrühren



gedünsteten Lauch zu den anderen  
Zutaten in die Schüssel geben



alles miteinander vermischen



Masse in der Backform auf dem Teigboden  
verteilen

# Lauchtorte



Lauchtorte in den Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen



Fertig!

**Guten Appetit!**