

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!