
Typ: Gemüse

Quelle: Wells, Patricia: Bistro-Küche 183

Bemerkungen:

Zutaten: Für 6-8 Personen:

Pate brisee (Mürbeteig) s. Rezept # 81

12 kleine Stangen Lauch (etwa 1,5 kg)

4 EL Butter

1 TL Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 große Eier

4 EL Creme fraiche oder dicke Sahne

ca. 100 g roher Schinken, zB. Parmaschinken, grob gehackt

80 g frisch geriebener Gruyère

Rezept: Den Teig soweit ausrollen, daß er in eine Kuchenform mit 27 cm Durchmesser paßt und diese damit auslegen. 30 Minuten kalt stellen oder so lange, bis er fest ist. Den Ofen auf 220°C vorheizen.

Für die Füllung den Lauch putzen, d.h. die Wurzeln und den faserigen dunkelgrünen Teil wegschneiden. Die Stangen der Länge nach aufschneiden, gründlich unter fließendem kaltem Wasser abspülen und grob hacken. Die Butter in einem mittelgroßen Topf auf niedriger Stufe zerlassen. Den Lauch darin etwa 20 Minuten zugedeckt garen, bis er sehr weich, aber nicht gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn er sehr viel Flüssigkeit abgibt, den Lauch mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen.

Eier und Creme fraiche in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. Den Lauch darunterühren. Die Hälfte des Schinkens und Käses unter die Lauchmischung ziehen, den Rest beiseite stellen. Die Mixtur auf den vorbereiteten Teig geben. Mit dem restlichen Schinken und Käse bestreuen. Mit reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Den Lauchkuchen 40-45 Minuten backen, bis er schön braun ist. Heiß oder zimmerwarm servieren.