

## Rezept

# Lauch-Schinken-Torte

Ein Rezept von Lauch-Schinken-Torte, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>100 g</b> Schweineschmalz
<b>25 g</b> Magerquark	Salz
<b>750 g</b> Lauch	<b>100 g</b> Emmentaler Käse
½ Bund Petersilie	<b>400 g</b> Schmand
<b>4</b> Eier	<b>1 EL</b> Mehl
<b>1 TL</b> getrockneter Majoran	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>120 g</b> gekochter Schinken in Scheiben
Fett für die Form	Mehl zum Ausrollen
Backpapier und Hülsenfrüchte zum Vorbacken	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. Mehl mit Schmalz in Flöckchen, Quark, ½ TL Salz und 6-8 EL kaltem Wasser glatt verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Den Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in Streifen schneiden. Reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Lauch darin 2-3 Min. blanchieren. Herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Käse reiben. Petersilie waschen und trocknen, die Blätter hacken. Mit Schmand, Eiern, Majoran, Mehl und Käse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft würzen.
3. Ofen auf 200° vorheizen. Eine große Tarte- oder Springform (30-32 cm Ø) einfetten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen, dabei einen hohen Rand bilden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Backofen (unten, Umluft 180°) 15-20 Min. vorbacken. Herausnehmen, Backpapier samt Hülsenfrüchte entfernen.
4. Den Lauch auf dem Teigboden verteilen. Den Schinken in Stücke zupfen und darauflegen. Die Schmandcreme daraufgeben und verstreichen. Den Teigrand etwas über die Füllung klappen. Im Backofen (unten) in 30-40 Min. goldbraun backen.