Rezept

Lothringer Lauchtorte

Ein Rezept von Lothringer Lauchtorte, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl-Mix B (Schär)
145 g	kalte Butter
180 ml	glutenfreie Fleischbrühe
100 g	saure Sahne
	Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss
3	Eier (Größe M), Salz
2	Stangen Lauch (ca. 800 g)
100 ml	trockener Weißwein (z. B. Pinot Grigio; ersatzweise Apfelsaft)
50 g	frisch geriebener Parmesan
	1/4 TL gemahlener Kümmel
	Außerdem: Fett und glutenfreies Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig den Mehl-Mix in eine Rührschüssel geben. Mit 1 Ei, 2 EL Wasser, 1/2 TL Salz und 120 g Butter zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Formboden fetten, mit Mehl bestreuen, den Teig in die Form drücken, dabei eine kleinen Rand formen.

2. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Für den Belag Lauch putzen, waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.

3. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lauchringe darin unter Rühren 2-3 Min. andünsten. Mit Fleischbrühe und Wein ablöschen und alles bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das Gemüse auf dem Teigboden verteilen.

4. In einem hohen Rührgefäß die restlichen Eier mit der sauren Sahne und dem Käse verquirlen. Die Eiersahne mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskat pikant abschmecken und anschließend über das Gemüse gießen. Die Lauchtorte im vorgeheizten Backofen (unten) ca. 25 Min. backen.