

Rezept

Überbackener Rosinenlauch

Ein Rezept von Überbackener Rosinenlauch, am 23.04.2024

Zutaten

2 dicke Stangen Lauch (500 g)	Salz
3 EL Rosinen	4 cl trockener Sherry
2 Eier	200 g Sahne
Pfeffer aus der Mühle	frisch geriebene Muskatnuß
80 g Cashewkerne (oder andere Nüsse)	2 EL Butter
1 TL Currypulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Bei den Lauchstangen das Wurzelende abschneiden und vom Grün alles, was schlapp und welk aussieht. Reststangen längs aufschlitzen und gut unter fließendem Wasser waschen, auch innen zwischen den Blättern. In 8-10 cm lange Stücke schneiden.
2. In einem Topf 1 l Salzwasser aufkochen, Lauch darin 3 Minuten köcheln lassen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.
3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt: Umluft 180 Grad), Rosinen im Sherry einweichen und die Eier mit der Sahne verquirlen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Lauchstücke nun in eine feuerfeste Form nebeneinander legen, mit der Eiersahne begießen. In den Backofen (Mitte) schieben und 20 Minuten backen.
5. Cashewkerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie gut duften. Dann 1 EL Butter dazu, schmelzen lassen und das Currypulver einrühren. Rosinen mit Sherrysud dazugießen, umrühren, einköcheln lassen. Über dem Lauch verteilen, restliche Butter als Flöckchen drüber und nochmal 5 Minuten weiterbacken.