Rezept

# Lauch-Pie

Ein Rezept von Lauch-Pie, am 05.05.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **250 g** | Mehl + Mehl zum Arbeiten |
| **1,3 kg** | Lauch |
| **3 EL** | Sahne |
| | Pfeffer |
| **190 g** | Butter + Butter für die Form |
| **4** | Eigelb (M) |
| | Salz |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal, 47 g F, 14 g EW, 51 g KH

## Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. 150 g Butter klein würfeln und hinzufügen. Alles mit den Fingerspitzen zerreiben, bis Streusel entstehen. 3-4 EL kaltes Wasser dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel rollen und zugedeckt ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Inzwischen den Lauch putzen, dabei den dunkelgrünen Teil der Blätter entfernen (für eine Suppe verwenden). Den Lauch längs halbieren und gründlich waschen. Die Lauchhälften gut abtropfen lassen und quer in Streifen schneiden.

3. Die übrige Butter erhitzen. Die Lauchstreifen darin ca. 15 Min. bei kleiner bis mittlerer Hitze andünsten. Lauch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und etwas abkühlen lassen.

4. Den Backofen auf 210° vorheizen. Eine ca. 5 cm hohe, runde Form (ca. 23 cm Ø) mit Butter ausstreichen. Zwei Drittel des Teiges ca. 3 mm dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden. 3 Eigelbe mit der Sahne verquirlen und mit dem Lauch vermischen. Die Eigelb-Lauch-Mischung auf dem Teigboden verteilen.

5. Den übrigen Teig in Formgröße ausrollen, auf den Pie legen und die Teigränder gut zusammenpressen. Mit einem kleinen, spitzen Messer den Teigdeckel nach Belieben dekorativ einritzen. Eine kleine, runde Öffnung in die Mitte stechen, damit der Dampf entweichen kann.

6. Das restliche Eigelb mit 1 TL Wasser verquirlen. Lauch-Pie damit bestreichen und in 35-40 Min. im heißen Ofen (Mitte) goldgelb backen. Warm servieren.