Rezept

Lauch-Tarte mit Schinken

Ein Rezept von Lauch-Tarte mit Schinken, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
100 g	kalte Butter
100 g	gekochter Schinken oder gewürfelter durchwachsener Speck
3 EL	trockener Weißwein
	Pfeffer
2	Eier (Größe M)
1 TL	Salz
500 g	Lauch
50 g	Gruyère
2 EL	Olivenöl
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (Ø 28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben und die Butter in Flöckchen darübergeben. Die Zutaten mit den Händen durcharbeiten, dabei nach und nach ca. 100 ml kaltes Wasser unterarbeiten und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen für den Belag den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Diese waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Den Gruyère fein reiben.

3. Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und die Springform damit auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand bilden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Ofen auf 250° vorheizen.

4. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Lauch darin ca. 4 Min. anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Schinkenwürfel unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Lauchmasse auf dem Teigboden verteilen.

5. Die Eier mit der Sahne verquirlen und über den Belag gießen. Den Käse darüberstreuen. Die Tarte im heißen Backofen (2. Schiene von unten, Umluft 230°) ca. 30 Min. backen. Wenn die Oberfläche droht, zu dunkel zu werden, die Tarte mit einem Bogen Backpapier abdecken.