

Rezept

Überbackener Rosinenlauch

Ein Rezept von Überbackener Rosinenlauch, am 15.12.2025

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

- 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.
- In einem Topf 1 l Salzwasser aufkochen, Lauch darin 3 Minuten köcheln lassen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.
- 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.
- Die Lauchstücke nun in eine feuerfeste Form nebeneinander legen, mit der Eiersahne begießen. In den Backofen (Mitte) schieben und 20 Minuten backen.
- 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.