Rezept

Vegetarischer Lauchkuchen

Ein Rezept von Vegetarischer Lauchkuchen, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	Magerquark
200 g	kalte Butter
1,2 kg	Lauch
1-2	Knoblauchzehen
500 g	saure Sahne
2 EL	Mehl (Type 405)
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g	Emmentaler
	Butter für das Backblech
350 g	Mehl (Type 405)
gut 1/2 TL	Salz
1 große	Zwiebel
2 EL	neutrales Pflanzenöl
4 M	Eier
	Salz
2 Prisen	frisch geriebene Muskatnuss
	Mehl zum Verarbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig den Quark 1-2 Std. in einem Sieb gut abtropfen lassen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, die Butter in Flöckchen, den Quark und das Salz dazugeben. Alles mit einem großen Messer durchhacken, bis Krümel entstehen, dann die Krümel mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Falls er klebt, noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig in Folie wickeln, etwas flach drücken und ca. 1 Std. kalt stellen.

2. Inzwischen für den Belag den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Lauch hinzufügen und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. andünsten, dabei ab und zu umrühren, damit er nicht anbrennt.

3. Den Topf vom Herd nehmen. Erst die saure Sahne, dann Eier und Mehl unterrühren und alles herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Käse reiben.

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein tiefes Backblech einfetten. Den Teig auf wenig Mehl in Größe des Backbleches ausrollen und das Blech damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Füllung auf dem Teig verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Den Lauchkuchen im Ofen (unten) in 40-45 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und in 16 Stücke schneiden. Lauwarm servieren.