

Freias Lauchkuchen

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blätterteig	1 Stk.
Creemefraiche	1 Dose(n) / Becher
Butter	10 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	6 Dekagramm
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	2 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	1 Achtel

Zubereitung:

2 mittelgroße Stangen Lauch in kleine Stücke schneiden, überkochen, abseihen und kalt stellen.
2 mittelgroße Zwiebel kleinwürfelig schneiden und mit dem Speck leicht anrösten.
Die Butter mit 2 Eidottern schaumig rühren, Sauerrahm und Creme fraiche dazugeben, dann den Lauch unterrühren, salzen und pfeffern. Den Schnee von 4 Eiern und 2 Esslöffel Mehl unterheben.
Tortenform mit Bakpapier auslegen, den Blätterteig darauf, dann den Belag.
Boden anstechen!
30 Minuten bei 180 bis 200 Grad backen.
Heiß servieren !

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1332-Freias-Lauchkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at