

Lauchkuchen mit dreierlei Käse

Zutaten für 4 Portionen:

Mürbeteig: 100 g Butter oder Margarine – 250 g Mehl – 1 Ei – Salz – *Belag:* 500 g Lauch – ½ TL Kümmel – 2 EL Sonnenblumenöl – Salz – 3 Eier – 100 ml Sahne – Pfeffer – 50 g Allgäuer Emmentaler – 50 g Bergkäse – 50 g Ziegenschnittkäse

Zubereitung:

- Für den Mürbeteig Mehl, Ei, Salz und 20 ml kaltes Wasser in eine Schüssel geben und zusammen mit der gewürfelten Butter zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und für etwa 30 Minuten kühl ruhen lassen
- Lauch in Ringe schneiden und gründlich waschen. Abtropfen lassen
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauch und Kümmel anbraten, mit Salz würzen und abkühlen lassen
- Eier und Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Käse reiben und mit dem Lauch und der Eier-Sahne mischen
- Den Teig in einer gefetteten Springform ausrollen und einen Rand stehen lassen
- Die Lauch-Sahne –Mischung auf dem Teig verteilen und bei 180°C (Umluft 160°C) etwa 35 Minuten backen
- Dazu passt ein Salat der Saison

Wir wünschen guten Appetit!

