

Rustikale Lauchtorte

Zutaten für 4 Portionen:

Teig: 200 g Mehl – 1 Ei – 1 Prise Salz – 100 g Butter – *Belag:* 600 g Lauch – 1 EL Öl – Curry – Salz – schwarzer Pfeffer – 100 g Tomatenmark – 100 g Crème fraîche – Majoran – Thymian – Knoblauch – 1 TL Honig – 2 Eier – 250 ml Sauerrahm

Zubereitung:

- Die Zutaten für den Teig gründlich verkneten und in Frischhaltefolie eingepackt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- Den Lauch putzen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Anschließend waschen und gut abtropfen lassen
- Öl erhitzen und den Lauch zusammen mit Salz, Pfeffer und Curry etwa 10 Minuten dünsten
- Tomatenmark, Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian und Knoblauch nach Geschmack miteinander verrühren
- Den Ofen auf 200°C vorheizen
- Den Teig ausrollen und eine Springform (Boden und Rand) damit auslegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen
- Tomatensauce darauf verteilen und den Lauch darüber geben
- Sauerrahm und Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Füllung gießen
- Im Ofen auf der zweiten Schiene von unten 45 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

