

Schneller Lauchkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Lauch – 2 Zwiebeln – 2 EL Butter – 100 g Bergkäse – 3 Eier – 200 g Sahne – 150 g Saure Sahne – Salz – Pfeffer – Muskatnuss – etwa 270 g Blätterteig

Zubereitung:

- Lauch in Ringe schneiden und waschen. Zwiebel schälen und fein würfeln
- Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Lauch und Zwiebeln darin einige Minuten unter Rühren anbraten, anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen
- Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
- Käse reiben und mit Eiern, Sahne und Saurer Sahne vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
- Etwas Mehl auf die Arbeitsplatte streuen und den Blätterteig ausrollen, so dass er etwas größer ist als das Backblech
- Blech mit Butter einfetten, den Teig darauf legen und einen Rand stehen lassen
- Lauch auf dem Teig verteilen und die Eier-Käse-Sahne-Mischung darüber gießen
- Etwa 40 Minuten im Ofen backen

Wir wünschen guten Appetit!

