

## Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

### LAUCHTORTE

#### Zutaten für 1 Torte:

20g Zwiebel  
250g Lauch  
20g Butter  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Zwiebel und Lauch in feine Streifen schneiden, in Butter gut anschwitzen lassen, salzen und pfeffern. Auf ein Sieb geben, das Fett etwas abtropfen lassen und kaltstellen.

Eine befettete Tortenform wird mit Blätterteig ausgelegt (den Teig gut über den Rand stehen lassen). Den Boden kann man nach Belieben mit Käse belegen, Lauch und Schalotten gleichmäßig darüber verteilen und den gewürzten Eierguß eingießen. Bei ca. 190 Grad 20 bis 25 min backen. Mehr Unterhitze einschalten, damit der Teigboden gut durch ist.

Die Torte etwas rasten lassen und in beliebige Portionen schneiden.

#### Eierguß Zutaten:

½ l Obers  
2 Essl. Kartoffelstärke  
½ l Milch  
8 Eier  
Salz, Pfeffer  
etwas geriebene Muskatnuss.

#### Zubereitung:

Obers mit Stärkemehl verrühren, die Milch mit den versprudelten Eiern dazugeben und würzen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam**