

#### ZUTATEN LAUCHTORTE:

- 20 g Zwiebel
- 250 g Lauch
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer
- Blätterteig (für eine Tortenform)
- Käse (nach Belieben für den Boden)

#### ZUTATEN EIERGUSS:

- 1/2 l Schlagobers
- 2 Esslöffel Kartoffelstärke
- 1/2 l Milch
- 8 Eier
- Salz, Pfeffer
- etwas geriebene Muskatnuss

## Lauchtorte

#### ZUBEREITUNG:

Für die Lauchtorte zunächst die Zwiebel und den Lauch in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel sowie den Lauch darin gut anschwitzen, bis sie weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend die Mischung in ein Sieb geben, damit das überschüssige Fett abtropfen kann, und die Füllung abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine Tortenform einfetten und den Blätterteig darin auslegen, dabei darauf achten, dass der Teig über den Rand der Form steht. Wer möchte, kann den Boden mit etwas Käse belegen. Sobald die Lauch-Zwiebel-Mischung abgekühlt ist, wird sie gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilt.

Für den Eierguss das Obers mit der Kartoffelstärke verrühren, dann die Milch und die versprudelten Eier hinzufügen und mit Salz, Pfeffer sowie etwas geriebener Muskatnuss würzen. Den fertigen Eierguss gleichmäßig über die Lauchmischung gießen und die Torte im vorgeheizten Ofen bei etwa 190° für 20 bis 25 Minuten backen.

Um sicherzustellen, dass der Teigboden gut durchgebacken ist, kann man während des Backens mehr Unterhitze zuschalten.

Nach dem Backen die Torte etwas ruhen lassen und dann in beliebige Portionen schneiden.



DAUER:  
ca. 40 Minuten



PORTIONEN:  
1 Torte



SCHWIERIGKEIT:  
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam