Lauch-Käsekuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 8

Zubereitung

250 g Lauch

2 Zwiebeln

2 EL Öl

100 g Schinken

Grobfasrige Teile vom Lauch entfernen und die Stangen in 5 mm breite Ringe schneiden. Zwiebeln ebenfalls in Ringe schneiden. Schinken in Streifen schneiden.

Lauch und Zwiebeln im Öl andünsten. Schinken kurz mitdünsten, würzen und auskühlen lassen.

2 Eier

250 ml Halbrahm

2 Knoblauchzehen

100 g Gruyère, gerieben

1 Bund Thymian

Salz

Pfeffer, gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

Thymianblättchen von den Stielen zupfen und Knoblauch pressen. Eier für den Guss verquirlen, Rahm, Knoblauch, Gruyère und Thymian unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

1 Kuchenteig

Teig mit dem Backpapier in das runde Kuchenblech geben und mit der Gabel einstechen. Lauch-Schinken-Mischung auf den Teig geben und Guss darüber verteilen.

Rundes Kuchenblech auf dem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Backgut einschieben

Zubehör

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021