

Lauchkuchen

Menge	Zutaten	Arbeitsweise
300 g	Teig für salzige Kuchen	bereitstellen
700 g	Lauch, gerüstet	mit viel kaltem Wasser waschen in ein Lochsecco geben abtropfen lassen und mit dem Messer in 1 cm breite Stücke schneiden und bei Bedarf nochmals waschen
150 g	Zwiebeln, geschält	mit dem Messer in feine Streifen schneiden
10 g	Petersilie ohne Stiel	waschen mit dem Messer fein hacken
50 g	Reibekäse	abwiegen und bereitstellen
6 dl	Eierguß, salzig	abmessen und bereitstellen
3 g	Salz-Pfeffer-Mischung	und
1 g	Streuwürze	und
80 g	Butter	abwiegen und bereitstellen

Vorbereitung:

1. Die Kuchenform, Durchmesser 28 cm, mit dem Teig auslegen.
2. Die Kippbratpfanne einschalten.
3. Die Butter in der Kippbratpfanne zerlaufen lassen.
4. Die Zwiebeln in die heiße Pfanne geben und unter mehrmaligem Umrühren ca. 1 Min. dünsten lassen.
5. Den Lauch zugeben und wiederholt umrühren.
6. Den Lauch mit Salz-Pfeffer-Mischung und Streuwürze würzen und sorgfältig umrühren.
7. Den Lauch einmal kurz aufkochen lassen.
8. Den fertig gedünsteten Lauch in ein Lochsecco umfüllen, abtropfen lassen und erkalten lassen.
9. Die ausgekühlte Masse gleichmäßig in die Teigform verteilen.
10. Die gehackte Petersilie über den Lauch streuen.
11. Den geriebenen Käse darüber streuen und leicht andrücken.
12. Den Kuchenguß auf den Kuchen geben
(Vorsicht: Der Kuchenguß muss ca. 2 mm unter dem Teigrand gefüllt werden!)
13. Den vorbereiteten Kuchen bereitstellen.

