

LAUCHTARTE MIT BLÄTTERTEIG

Zutaten für eine Tarte- oder Pizzaform von 26 cm Durchmesser

- \ 1 Packung Butter-Blätterteig
- \ 2 Stangen Lauch
- \ 2 Eier
- \ 1 Teelöffel Fenchelsamen
- \ 1 Teelöffel Kümmelsamen
- \ 1 Teelöffel Korianderkörner
- \ 100g saure Sahne
- \ 50g fester Bergkäse
- \ Butter, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Die Blätterteig-Rechtecke auftauen lassen. Danach die Rechtecke auf einer bemehlten Arbeitsfläche so zu einem Quadrat auslegen, dass die jeweils aneinander angrenzenden Seiten etwa 1 cm weit übereinander liegen. Die unten liegenden Ränder mit kaltem Wasser bepinseln und mit den Fingern etwas andrücken. Jetzt das Quadrat zu einem Kreis ausrollen, der etwa 5 cm mehr Durchmesser hat als die Tarteform. Die Tarteform mit kaltem Wasser besprenkeln, den Teig vorsichtig einlegen und auch am Rand hoch einpassen. Eine Stunde lang im Kühlschrank wieder durchkühlen lassen.

Den Lauch waschen und putzen, mit dem Grün längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne andünsten bis er in sich zusammenfällt, dabei salzen und pfeffern, anschließend die grob gemörserten Gewürze einrühren. In eine Schüssel umfüllen und ganz auskühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eier mit der sauren Sahne und dem geriebenen Bergkäse verquirlen, mit dem Lauch vermischen, noch einmal abschmecken. Den Lauch gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen, die Tarte auf der untersten Schiene etwa 25 Minuten backen bis der Rand deutlich gebräunt und kross ist.

