

Gluschtigs u Chüschting

Lauchtorte

Zutaten: 1 kg Lauch
300g Karotten
250g Mehl
125g Butter
2-3 Eier
1/8 l Milch
Salz, Pfeffer
150g geriebenen Käse

1. Beim Lauch Wurzeln mit der Blattbasis sowie vergilbte Blattspitzen abschneiden. Lauch längs aufschneiden und besonders innen waschen, damit allfällige Erdreste weggespült werden. Dann dünn in Streifen schneiden.
2. Karotten nach Belieben entweder in Stäbe oder in Rädchen schneiden. Mit dem Lauch zusammen in der Pfanne mit ein wenig Öl dünsten. Salz und Pfeffer nach Belieben.
3. Während das Gemüse gart, Mehl mit einem Ei und der geschmolzenen Butter zu einem Teig verkneten. Den Teig mit einer Prise Salz würzen und in einer gefetteten Quicheform ausrollen.
4. 1-2 Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Auf den Boden, der schon in der Quiche-Form ausgerollt ist, das gedünstete Gemüse verteilen und darüber die E-Milch-Mischung geben. Die Torte mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Ofen bei 200 °C etwa 50 Min. backen.

En Guete!



Schweizer Gemüse - Näher ist frischer!

