



Rezept für KW 18-16

Lauch-Tarte

200 g Mehl
1 Ei,
1 Prise Meersalz
100 g kalte Butter
für den Belag:
2-3 Stangen Porree
ca. 200 g Möhren
Kräutersalz
Pfeffer,
Cayennepfeffer
200 ml Sahne
3 Eier
Muskatnuss
2 EL Pinienkerne

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, eine Mulde formen. Ei und Salz hineingeben. Butter in Flöckchen am Rand verteilen. Mit einem Messer durchhacken, dann rasch verkneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Inzwischen die Möhren schälen und grob raspeln. Den Porree putzen, waschen und schräg in schmale Ringe schneiden. In kochendem Salzwasser die Möhren 4 Min. und die Lauchringe 1 Min blanchieren, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl rund ausrollen, die Form legen und einen Rand von 3 cm formen. Möhren mit Lauch mischen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und auf dem Teig verteilen. Die Sahne mit den Eiern verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und darüber gießen, mit den Pinienkernen bestreuen. Die Tarte im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180 Grad) 30 Min. backen.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche