Lauchtorte

Ein leckerer Teig, gefüllt mit Speck und Gemüse. Die Lauchtorte schmeckt auch kalt und gelingt mit diesem Rezept ganz sicher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

250 g	Weizenvollkornmehl
100 g	Butter
40 g	Sauerrahm
1 Stk.	Ei
5 g	Kräutersalz
2 Messerspitzen	Kümmel
1 EL	Kräuter (nach Wahl)

Für den Belag

2 Scheiben	Karreespeck
1 kg	Lauch
60 g	Haferkleie
240 g	Sauerrahm
3 Stk.	Eier
1 Prise	Kräutersalz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Oregano
1 Prise	Thymian
1 Prise	Bergbohnenkraut
1 Prise	Liebstöckel
1 Prise	Petersilie

1 Prise	Muskat
1 Prise	Kümmel

Zubereitung

1. Als erstes wird der Mürbteig für die **Lauchtorte** zubereitet: In den Mixer Vollkornmehl, weiche Butter, Sauerrahm, Ei, Kräutersalz, Kümmel und Kräuter geben. Einige Sekunden zu groben Bröseln verquirlen lassen. Herausnehmen und nur kurz mit bemehlten Händen durchkneten. Eine Tortenform ausbuttern und mit dem Teig auskleiden, an den Rändern 2 Zentimeter hochziehen. In das Frostfach oder den Gefrierschrank stellen.

2. Währenddessen den Belag zubereiten: Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen. Zuerst den Speck anrösten, dann die Lauchringe zufügen und kurz mitbraten. Ablöschen mit Wasser. 2 bis 3 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Vom Herd ziehen und einige Minuten abkühlen lassen. Den Ofen auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Unter die Lauchmischung die Haferkleie, den Sauerrahm und die Eier rühren. Würzen mit Kräutersalz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Bergbohnenkraut, Liebstöckel, Petersilie, Muskat und Kümmel.

4. Die Tortenform mit dem Teig aus dem Frostfach nehmen. Den Belag gleichmäßig verteilen. Unverzüglich in den Ofen geben und auf dem Boden ca. 15 Minuten lang backen. Anschließend auf die unterste Schiene stellen und weitere 40 bis 60 Minuten lang backen (je nach Dicke). Sollte die Lauchtorte außen braun werden, aber innen noch nicht gar, mit Alufolie abdecken und bei 170 Grad weiter backen.

Tipp

Die Lauchtorte kann man auch mit jedem anderen Gemüse zubereiten, etwa Zwiebeln, Kohlrabi, Kürbis, Zucchini oder einer Kombination aus verschiedenen Sorten.