Lauchkuchen

Warm oder kalt ein Genuss, der Lauchkuchen mit feinem Speck. Vegetarier bereiten das Rezept einfach ohne Fleisch zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

800 g	Lauch
100 g	Speck
4 EL	Olivenöl
3 Stk.	Eier
1 Messerspitze	Paprikapulver
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter

Für den Teig

20 g	Germ
6 EL	Wasser (lauwarm)
300 g	Mehl
1 Stk.	Ei
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
20 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Der **Lauchkuchen** ist eine kreative Abwechslung zu Pizza. Zuerst wird der Teig zubereitet: Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. Im lauwarmen

Wasser die Germ auflösen und in die Mulde geben. Olivenöl, Ei und etwas Salz zufügen. Alles gründlich durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen rundformen, in ein Tuch einschlagen und eine Stunde lang warm ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Lauch waschen. Nur den unteren, hellen Teil verwenden und in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Lauchringe etwa 10 Minuten lang darin mit geschlossenem Deckel weich dünsten. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. In einer Schüssel die Eier mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz verschlagen, unter die Lauchringe rühren. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

3. Nach der Rastzeit des Teigs die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig ausrollen. Darauf achten, dass er nicht zu dünn wird. Eine Kuchenform mit Butter einfetten, den Teig darin auslegen. Auch an den Rändern hochziehen. Speckscheiben auf den Boden verteilen. Die Lauchmischung darüber geben.

4. Etwa eine halbe Stunde lang backen lassen.

Tipp

Den Teig für den Lauchkuchen kann man schon einige Stunden vor dem Essen zubereiten. Die Füllung macht dann nicht mehr viel Arbeit.