

Lauchtorte mit Gorgonzola

Zutaten:

200 g Tiefkühl - Blätterteig
750 g Porree
250 g Gorgonzola - Käse
400 g Tomaten
200 g Creme fraîche
3 EL Paniermehl
5 Knoblauchzehen
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl

Zubereitung:

- Blätterteigplatten nebeneinander auftauen lassen.
- Porree putzen und in dünne Scheiben schneiden.
- Tomaten in Scheiben schneiden und die Kerne entfernen.
- Porree im Öl unter häufigem Wenden anbraten.
- Zerpressten Knoblauch dazu geben.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Teigplatten auf Mehl dünn ausrollen.
- Eine Springform mit dem Teig auslegen.
- Rundherum ca. 3 cm Rand formen.
- Porree, Tomaten und Gorgonzola (zerkrümelt) auf den Teig schichten.
- Creme fraîche mit dem Ei verquirlen.
- Verquirltes auf dem Gemüse verteilen.
- Bei 200° C auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen.