

Lauchtorte

Zutaten:

280 g Mehl
5 Stangen Lauch (mittlere Größe)
150 g saure Sahne (stichfest)
150 weiche Butter
150 g Kabanossiwurst
1 große Möhre
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
6 Eier
1 TL Senf
Salz, Pfeffer, Paniermehl



Zubereitung:

- Mehl, Butter, 1 Ei, 4 EL Wasser und etwas Salz gut verkneten.
- In Alufolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.
- Lauch und Kabanossi in dünne Scheiben schneiden.
- Möhre fein raspeln.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in 3 EL Olivenöl glasig dünsten.
- Lauch und Möhren zugeben und kurz mitbraten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kabanossi unterrühren.
- Eine Springform fetten.
- Den Teig durchkneten und in die Form drücken.
- Dabei einen 3 cm hohen Rand hochziehen.
- Teigboden mit etwas Paniermehl bestreuen.
- Lauchmischung gleichmäßig einfüllen.
- Sahne, Senf und restliche Eier gut verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Soße über den Lauch gießen.
- Bei 175° C etwa 60 Minuten backen.