



LAUCHPASTETE MIT MUSKAT

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
40 Minuten

Knetteig:

1 Zwiebel
125 g Weizenmehl
½ gestrichener TL Backpulver
40 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei
100 g geriebener Käse
(z. B. Emmentaler oder Greyerzer)
3 EL gehackte Petersilie

Belag:

500 g Porree (Lauch)
100 g geräucherter, durchwachse-
ner Speck
150 g gekochter Schinken
1 EL Speiseöl (z. B. Sonnenblu-
menöl)
3 Eier
250 g Crème double
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:

50 g geriebener Käse
(z. B. Emmentaler oder Greyerzer)
gehackte Petersilie
Backpapier

- 1** Lauch waschen, längs halbieren und in etwa ½ cm breite Streifen schneiden. Speck und Schinken in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speck- und Schinkenstreifen kurz anbraten. Lauch hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten. Dabei öfter umrühren. Alles etwas abkühlen lassen.
- 2** Zwiebel fein würfeln. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigerer, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten.
- 3** Etwa zwei Drittel des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Den Rand darum stellen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Übrigen Teig zu einem etwa 2 cm hohen Rand formen.
- 4** Eier mit Crème double verschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Lauchmasse in der Springform verteilen, die Eiercreme darüber gießen und mit Käse bestreuen.
- 5** Form in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C) schieben. Nach ca. 40 Minuten ist die Lauchpastete fertig gebacken.
- 6** Die heiße Pastete mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.