



Vorspeise oder Hauptgang

Lauchfladen mit Speck

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Stück	Kuchenteig ø 33 cm (nicht Blätterteig), fix-fertig
800 gr	Lauch, geputzt und in feine Ringe geschnitten
1 Stück	Zwiebel, gross, geschält und fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, gepresst oder fein gehackt
150 gr	durchwachsenen Speck (Würfeli)
1 EL	Butter
1 dl	Fleischbouillon, Instant (es darf auch Gemüsebouillon sein)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer, Muskat, Aromat
3 Stückk	Eier
1/8 l	Milch
1 Becher	Crème fraîche (Sauerrahm), ca. 1,8 bis 2 dl
150 gr	geriebener Emmentaler (kräftige Sorte) oder Greyerzer Surchoix
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Zubereitung

Backofen	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
Speck	In feine Würfeli schneiden.
Speckwürfel; Butter, Zwiebeln, Knoblauch sowie Lauch, Fleisch- bouillon	In einer Pfanne – ohne Zugabe von Butter oder Öl – die Speckwürfeli auslassen. Danach die Hitze reduzieren und die Butter zu den Speckwürfeln geben. Zwiebeln, Knoblauch darin glasig dünsten. Mit der Fleischbouillon ablöschen, den Lauch hinzugeben und ca. 8 Minuten weitergaren. Das Gemüse mit kräftig Aromat, etwas Salz sowie Pfeffer, einem Hauch Cayennepfeffer würzen. Sollte das Gemüse/Speckgemisch zuviel Sauce aufweisen, einkochen lassen. Danach auf die Seite stellen und erkalten lassen.
Eier, Milch, Crème fraîche sowie Käse	In einer Schüssel die Eier verquirlen, Milch und Crème fraîche sowie Käse beifügen. Gut umrühren (mischen). Den Guss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Kuchenteig	Den Teig auf einem Kuchenblech (oder Backform) mit ca. 30 bis 33 cm ø auslegen und die Lauch-/Speckmasse gleichmässig darauf verteilen. Den Guss gleichmässig darüber giessen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad – (unterste Rille) – ca. 45 Minuten backen.