Nadu's KÖSTLICHKEITEN

Lauchtarte

für eine rechteckige Form 24x19 cm

Mürbeteigboden:

Wenn ihr kein Gitter, bzw. keine Häschen ausstechen möchtet, reicht das halbe Rezept!

- 250 g Mehl Type 550
- 2 Eier
- 150 g weiche Butter
- ca. 1/2 Teel. Salz

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Denkt daran genug Salz zuzugeben! Den Teig zu einem Ziegel formen und in Folie gewickelt eine Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend dünn ausrollen und die gefettete Tarteform sorgfältig damit auslegen. Den Boden mehrfach mit der Gabel einstechen und die Tarte, während ihr die Füllung zubereitet, in den Kühlschrank stellen (ggf. auch über Nacht).

Füllung:

- 3-5 Lauchzwiebeln
- 3 Eier
- 200 g Frischkäse
- 60 g flüssige Sahne
- 50 g geräuchter Schinken in Würfeln
- 100 g gekochter Schinken, gewürfelt
- Salz und Pfeffer

Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Scheiben schneiden (80-100 g) . Schinken fein würfeln. Eier, Frischkäse und Sahne verrühren. Schinken und Zwiebeln hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Füllung in die vorbereitete Tarte geben und die Form für 10 Minuten im Backofen vorbacken (das gilt nur, wenn ihr die Tarte mit einem Gitter verzieren möchtet).

- 1 Eigelb
- etwas Milch
- 4 Kirschtomaten

In der Zwischenzeit den restlichen Teig ausrollen und in schmale Streifen schneiden. Die Tarte nach der Vorbackzeit vorsichtig aus dem Ofen holen und mit den Teigstreifen ein Gitter auf die Oberfläche legen. Das Eigelb mit etwas Milch verrühren und das Teiggitter und den Tarterand damit bestreichen. Die Kirschtomaten in das Gitter legen und die Tarte nun für ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.

Verbliebene Teigreste ausrollen und kleine Hasen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der Eimilch bestreichen und mit Salz und Sesam bestreuen. Im Backofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.

© http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com