

# Klink & Nett: Zwiebel-Lauch-Kuchen

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/19/klink-nett-zwiebel-lauch-kuchen](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/19/klink-nett-zwiebel-lauch-kuchen)

## Zutaten für 1 Tarte- oder Springform mit Durchmesser 26 cm

### Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- ca. 80 g kalte Butter
- 1 Ei, Größe M
- 1 Prise Salz

### Für den Belag:

- 80 g Speck
- 2 Schalotten
- 1,5 dünne Stangen Lauch
- je ½ Bund Petersilie und Schnittlauch
- 1 EL Butter
- 3 – 4 Eier, Größe M
- 100 g Crème fraîche
- 150 g Sahne
- Muskat
- Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Mehl, kalte Butter in Flöckchen, Ei und Salz mischen, zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Tarte- oder Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier belegen, den Rand einfetten.

Den Speck fein würfeln. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Lauch putzen und in sehr dünne Ringe schneiden. Petersilie und Schnittlauch abspülen und trocken schütteln. Petersilienblättchen fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin ca. 2 – 3 Minuten schmoren.

In einer weiteren Pfanne den Speck knusprig anbraten. Schalotten zugeben und ebenfalls anbraten. Speck-Zwiebeln unter den Lauch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Eier, Crème fraîche und Sahne mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren. Petersilie oder Schnittlauch unter den Lauch mischen und gleichmäßig auf dem Tarteboden verteilen. Die Eiersahne darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 45 Minuten goldbraun backen, herausnehmen

und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Der Lauchkuchen schmeckt auch kalt.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 12. November 2015

Episode: Zwiebel-Gerichte