

Lauch-Käse-Tarte mit asiatischen Äpfeln

ZUTATEN

450 g Lauch
2 Eier
200 g Sahne
1 Rolle Tarte-Teig (Kühlregal)
1 Apfel, Sorte Kiku
1 Stück St. Mang Romadur
1 TL Butter
1 kleine Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Butter, Semmelbrösel, Olivenöl



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 ° Grad (Umluft) vorheizen. 200 ° Grad für Ober- und Unterhitze.

Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Wer mag, kann das dunkle Grün des Lauchs ebenfalls in sehr feine Ringe schneiden. Dieses ist herzhafter, als der Rest des Lauchs.

Knoblauch fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch zusammen mit dem Knoblauch darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier mit der Sahne in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer kräftig würzen.

Den Apfel gut waschen und entkernen. Anschließend vierteln und dann in feine Spalten schneiden.

Den würzigen Käse nach Belieben in mundgerechte Stücke schneiden.

Tarteform mit Butter ausfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Tarte-Teig vor dem Belegen aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Zimmertemperatur bekommt.

Anschließend den Teig in die Form legen und mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Jetzt das Lauch in der Tarteform verteilen und mit Apfelspalten und Käse belegen. Zum Schluss mit der Ei-Sahne begießen und im Ofen ca. 30 Minuten backen.



Dauer
25 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE