



Lauch-Käse-Kuchen

für 4 Personen

Backofen auf 150°
(Umluft 130°) vorheizen.
Eine Springform von 22 cm
Durchmesser ausbuttern.

100 gr Gouda

50 gr Emmentaler

600 gr Lauch (nur das Weiße
und das helle, zarte Grün)

grob reiben.

der Länge nach aufschlitzen,
waschen und in feine
Scheiben schneiden.

25 gr Butter

in einer beschichteten Pfanne
schmelzen, Lauch darin unter
ständigem Rühren
anbräunen. Salzen,

6 Eier

in einer Schüssel schaumig
schlagen, Salz, Pfeffer,

1/2 TL Muskatnuß

1 TL Semmelbrösel

und den Käse hinzufügen. Die
Mischung in dünnem Strahl
unter den Lauch gießen,
ständig umrühren, bis sie
leicht stockt.

Masse in die Backform geben
und 20 min im Backofen
backen.

Schmeckt lauwarm und kalt.

Dazu paßt sehr prima ein
Tomatensalat.

Aus der ELLE.

Das ist mein Lieblingsbegleiter zum
Tomatensalat - und es bleibt nie
etwas davon übrig!