AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	55 Min.	ganzjährig	Frankreich

LAUCHTARTE



KURZ VORGESTELLT

Der gedünstete Lauch präsentiert sich im Blätterteig-Rahmen prächtig. Echt französisch!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Blätterteig, ausgewallt	4 Zw	Thymian
3 St	Lauch	75 g	Ziegenkäse, halbhart
2 dl	Weisswein	1	Eigelb
1 EL	Butter		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Pro Person zwei längliche Blätterstücke übereinander legen. Mit der stumpfen Seite eines Messers einen Rahmen in den Teig kerben.
2. Lauch rüsten und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Mit Weisswein, Butter, Thymian, Pfeffer und Salz 20 Min. dünsten. Den Lauch aus dem Sud schöpfen, gut trocken tupfen und nebeneinander auf den Teig innerhalb des Rahmens legen.
3. Den Ziegenkäse über die Tarte reiben. Den Teigrand mit dem Eigelb bestreichen. Im auf 200° C vorgeheizten Backofen 25 Min. backen. Der Rand sollte schön aufgegangen sein.

Rezept: Yvette van Boven. Home Made. Dumont-Verlag 2012 - Foto: compactcook.com