

Lauch-Speck-Kaese-Kuchen

(für 4 bis 6 Personen)

Zutaten: 1 fertiger Kuchenteig (rund), für ein Blech von 28cm Durchmesser
200 g Speckwürfel
200 g Lauch, gerüstet, längs halbiert, in feine Streifen geschnitten und gewaschen
300g rezentur Gruyere AOP, mit Röstiraffel geraffelt
2 Eier verquirlt
2,5 dl Milch
1.8 dl Saucenhalbrahm
Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

Zubereitung:

Den Kuchenteig mit dem Backpapier auf das Blech legen und mit einer Gabel den Boden einstechen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Die Speckwürfel ohne Fettzugabe in der Bratpfanne anbraten, den Lauch zugeben und 5 Minuten mitdämpfen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die Speckwürfel und den Lauch abtropfen lassen und mit den Zutaten in der Schüssel mischen. Die Mischung auf den Teigboden verteilen.

Den Kuchen in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens ca. 35 Minuten backen.

Dazu passt: grüner Salat, Randensalat oder auch andere Salate