

Lauch-Bergkäse-Tarte

Zubereitungszeit: 65 min für 1 Tarte - Ein Rezept von Hubert Hohler



Zutaten:

Für den Teig:

150 g Vollkornweizenmehl
75 g Quark
2 EL Öl
1 Ei
etwas Backpulver
1 Prise Salz
Oregano

Für den Belag:

1 kg Lauch
1 TL Olivenöl
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
3 EL Reismehl
50 g Bergkäse

Zubereitung:

Für den Teig: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kurz zu einem festen Teig kneten. Den Teig ausrollen, in eine Backform (28 cm) geben und bei 160 Grad (Umluft 145 Grad) vorbacken.

Für den Belag: Den Lauch in sehr feine Streifen schneiden und in Olivenöl andünsten. Lauch mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem Reismehl abbinden. Den vorgebackenen Boden mit dem Lauch belegen und den Bergkäse darüberreiben. Die Tarte bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) ca. 30 Min. im Ofen backen.