



200 g	WEIZENVOLLKORNMEHL
150 g	MAGERQUARK
5 EL	SAURE SAHNE
3 EL	RAPSÖL
etwas	JODSALZ
500 g	LAUCH (PORREE)
2 EL	RAPSÖL
½ Bund	PETERSILIE, fein gehackt
1 Becher	SAURE SAHNE
3	EIER
150 g	EMMENTALER, GERIEBEN
75 g	ERDNÜSSE
	WEISSER PFEFFER
	Etwas MUSKAT

4 Portionen

ERDNUSS-LAUCH-TORTE*

raffiniert

Mehl, Quark, saure Sahne, Öl und Salz zu einem Teig verarbeiten und im Kühlschrank 20 Minuten kalt stellen.

Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne zerlassen und Lauch darin andünsten.

Saure Sahne, Eier und Käse gut verrühren, Lauch und Kräuter untermischen. Mit weißem Pfeffer und Muskat würzen.

Backofen auf 200 °C vorheizen und eine Springform einfetten. Springform mit dem Teig auskleiden und die Lauchmasse einfüllen.

Mit den Erdnüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30–35 Minuten backen. Heiß servieren.



*Sektion Hessen - DGE e.V.