



## LAUCHPASTETE MIT MUSKAT

**ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH**  
40 Minuten

### Knetteig:

1 Zwiebel

125 g Weizenmehl

½ gestrichener TL Backpulver

40 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei

100 g geriebener Käse  
(z. B. Emmentaler oder Greyerzer)

3 EL gehackte Petersilie

### Belag:

500 g Porree (Lauch)

100 g geräucherter, durchwachse-  
ner Speck

150 g gekochter Schinken

1 EL Speiseöl (z. B. Sonnenblu-  
menöl)

3 Eier

250 g Crème double

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

### Außerdem:

50 g geriebener Käse  
(z. B. Emmentaler oder Greyerzer)

gehackte Petersilie

Backpapier

- 1** Lauch waschen, längs halbieren und in etwa ½ cm breite Streifen schneiden. Speck und Schinken in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speck- und Schinkenstreifen kurz anbraten. Lauch hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten. Dabei öfter umrühren. Alles etwas abkühlen lassen.
- 2** Zwiebel fein würfeln. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigerer, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten.
- 3** Etwa zwei Drittel des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Den Rand darum stellen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Übrigen Teig zu einem etwa 2 cm hohen Rand formen.
- 4** Eier mit Crème double verschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Lauchmasse in der Springform verteilen, die Eiercreme darüber gießen und mit Käse bestreuen.
- 5** Form in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C) schieben. Nach ca. 40 Minuten ist die Lauchpastete fertig gebacken.
- 6** Die heiße Pastete mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.