

## Lauchtorte (oder Zucchini)



### **Zutaten für den Teig:**

125 g Mehl  
½ Teel. Backpulver  
1 Prise Salz  
½ Teel. Curry, etwas Estragon  
etw. geschnittene Zitrone / Minze  
100 g gerieb. Emmentaler  
1 geschnittene Zwiebel  
1 Ei  
1 Eßl. Milch  
35 g Margarine

### **Zubereitung:**

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen, in eine 26 cm große, gefettete Form geben.

### **Zutaten für die Füllung:**

1 Pfund Lauch (oder Zucchini)  
100 g Speck  
150 g gekochter Schinken  
3 Eier  
1/8 ltr. saure Sahne  
4 Eßl. süße Sahne  
weißer Pfeffer, gerieb. Muskatnuss, Salz

### **Zubereitung:**

Den geputzten Lauch in 1 cm lange Stücke schneiden und 5 Min. in wenig Salzwasser kochen. Den Speck würfeln, kurz anbraten. Den gekochten Schinken ebenfalls würfeln, mit dem Lauch zum Speck geben. Diese Masse auf den Teigboden geben. Eier, Sahne und Gewürze verrühren, und darüber gießen. In vorgeh. Ofen auf unterster Schiene bei 200° - 45 Min. backen.