

Rezept: Saftiger Lauchkuchen — leckeres Hauptgericht oder pfiffiger Party-Snack

Der Lauchkuchen wird gefüllt mit Lauch, Paprika und Schinken und ist schnell gebacken. Ein herzhaftes Rezept, das als Hauptgericht genauso gut passt wie als Party-Snack. Schmeckt warm oder kalt lecker!

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für den Teig:

- 400 g Mehl (Typ 550)
- 6 EL Milch
- 8 EL Öl
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 200 g Quark
- 1 Päckchen Backpulver

Zutatenliste für die Füllung:

- Etwas Öl
- 3 Stangen Lauch (mittelgroß)
- 1 Stück Paprika
- 1 Stück Karotte
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 100 g Kochschinken
- 200 g Saure Sahne
- 3 Eier
- Muskat
- Pfeffer

Außerdem:

- 1 Springform

So bereiten Sie den Teig für den Lauchkuchen vor

Aus Mehl, Milch, Öl, Salz, dem Ei, dem Quark und dem Backpulver einen Teig herstellen und danach kühl stellen.

Tipp: Verwenden Sie Mehl Typ 550. Das ist etwas griffiger!

Lauchkuchen: So bereiten Sie die Füllung vor

Lauch gut waschen und in Ringe schneiden. Paprika und Karotte in Würfel schneiden, ebenso den Schinken. Lauch, Paprika und Karotte in Öl weich dünsten, Zucker und Salz dazugeben.

Kurz auskühlen lassen, Schinken, Sauerrahm, die Eier, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben, gut vermischen.

Tipp: Wenn die Mischung zu wässrig ist, schütten Sie die Flüssigkeit einfach ab. Sonst bleibt die Füllung später zu weich. Oder: Beim Nachsaften geben Sie etwas Mehl für die Bindung dazu.

Den Lauchkuchen füllen und backen

Den Teig ausrollen und in eine Backform legen. Die Ränder leicht nach oben biegen. Sie müssen nicht gleichmäßig sein. Nun die Füllung einfüllen und aufstreichen. Den Lauchkuchen goldgelb backen und in Stücke schneiden. Am besten lauwarm genießen.

Backzeit: Zirka 30 Minuten bei 190 Grad Unter- / Oberhitze.

Verzehr-Tipp: Der Lauchkuchen schmeckt nicht nur lauwarm aus dem Ofen, sondern auch kalt. Abgekühlt und in kleine Stücke geschnitten, macht er sich gut auf einem Partybüfett.