

Blätterteig-Lauchtörtchen

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig aus der Kühltheke
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
50 g gewürfelter Schinkenspeck
20 g Butter
200 ml Schlagsahne
3 Eier
50 ml saure Sahne oder Creme Fraiche
50 g Käse gerieben (Gouda oder Emmentaler)

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen. Entweder eine gefettete Springform damit auslegen oder in Muffinförmchen backen.

Den Lauch putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. Zusammen mit dem Schinkenspeck und Lauch in etwas Öl andünsten. Abkühlen lassen und 2/3 auf dem Teigboden verteilen.

Combidampfgarer oder Backofen vorheizen.

Sahne, Eier und saure Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über die Porree-Zwiebel-Masse gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Im Backofen:

Klimagaren – 1 automatischer Dampfstoß 195°C ca. 20 - 25 Minuten backen. (kleine Törtchen ggfs. etwas kürzer)

Im DGC (Combidampfgarer):

Combigaren Heißluft plus

1. Schritt: 200°C 50% Feuchte 10-15 Min.
2. Schritt: 120°C 30% Feuchte 15 Min.

Die restliche Lauch-Zwiebel-Masse auf der Quiche verteilen.