



DIE SEELE KOCHT AM LIEBSTEN MIT RIESLING

## *Lauchtarte*

Dieser bei Jung und Alt beliebte, würzige Kuchen schmeckt am besten warm. Sie werden sich daran gewöhnen müssen ihn in großen Mengen zuzubereiten! Trinken Sie einen gut gekühlten **Riesling Kabinett feinherb** dazu.

1 Paket tiefgekühlter Blätterteig  
500 g Lauch  
100g Butter  
3-4 Eßl. Wasser  
200g süße Sahne

Die Blätterteigplatten auftauen lassen. Den Lauch in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen und den Lauch darin andünsten, die restliche Butter nach und nach zugeben. Das Wasser zugießen und das Gemüse schwitzen lassen, sodaß es seinen Gemüsesaft absondert. Zugedeckt bei schwacher Hitze solange dünsten, bis der Lauch und aller Gemüsesaft verdampft ist. Die Sahne zugießen und kräftig würzen.

Eine Springform mit dem ausgerollten Blätterteig auslegen. Die abgekühlte Lauchmasse einfüllen.

Bei 200 Grad ca. 35 Min. backen.