

## Zwiebel-Lauch-Tarte

### Teig:

300 g Mehl  
150 g Butter  
½ TL Salz  
3-4 EL Wasser  
1 Ei

### Füllung:

300 g Zwiebeln  
300 g Lauch  
100 g Sauerrahm  
20 g Butter  
200 ml Milch  
5 Stk. Eier

[Salz](#)

[Muskat](#)

[Piment d'Espelette](#)

Mehl, Butter, Salz -> verbröseln, Ei und Wasser dazu und zu einem glatten Teig kneten

Auswalken und Tarte-Form<sup>1</sup> damit auslegen. ½ Stunde kalt rasten lassen.

Zwiebel und Lauch in Butter anschwitzen, würzen und Masse auskühlen lassen.

Sauerrahm, Milch, Eier verrühren zur Masse geben.

Mit Salz, Muskat und [Piment d'Espelette](#) würzen

Fertige Masse einfüllen und glatt streichen.

Im Ofen bei 180-200 Grad ca. 45min backen

[Einkaufsliste](#)

---

<sup>1</sup> Die [Tarte-Form von Apilco](#) ist aus ofenfestem Porzellan und eignet sich für verschiedene Tartes, Gateaus, Gratins etc. Sie zeichnet sich dadurch aus, daß sich die Backwaren sehr leicht aus der Form lösen lassen, nichts anklebt und daß sie sehr leicht zu reinigen ist.