

# Brottarte mit Lauch

## Für 4 Personen

### Für den Teigboden:

150 g altes Baguette-Brot    80 ml Wasser    3 EL Olivenöl

$\frac{1}{4}$  TL Currypulver    2 EL Hartweizengrieß

### Für die Füllung:

500 g Lauch    50 g durchwachsener Speck    50 g junger Bergkäse

3 EL Olivenöl    3 EL trockener Weißwein    2 Eier (Größe M)

200 g Sahne    Salz    Pfeffer

2 Prisen Muskatnuss

### Für den Salat:

200 g Feldsalat    1 Chicorée    1 fein gehackte Schalotte

1 TL Senf    2 EL Rotweinessig    3 EL Rapsöl

Kräutersalz    1 Prise Zucker

Eine Tarteform von 28 cm Ø mit Backpapier auslegen.

Das Brot in sehr kleine Würfel schneiden. Die Brotwürfel portionsweise im Hochleistungsmixer fein zerkrümeln. Alle Brotkrümel wieder in den Mixer geben und Wasser, Öl und Currypulver untermixen.

Brotmasse gleichmäßig in die Tarteform drücken. Mit Grieß bestreuen.

Für die Füllung den Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Speck klein würfeln und den Käse fein reiben.

Den Backofen auf 200 ° C Umluft vorheizen.

Den Speck in einer beschichteten Pfanne knusprig anbraten. 2 EL Öl dazugeben und den Lauch darin ca. 5 Minuten mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Die Eier mit der Sahne verquirlen und unter den gedünsteten Lauch rühren. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskat abschmecken.

Die Lauchmasse auf dem Teigboden verteilen. Den Käse darüberstreuen und mit dem restlichen Öl beträufeln. Die Tarte ca. 20 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Dann die Tarte direkt auf den Backofenboden stellen, Backofen ausschalten und ein gefaltetes Geschirrtuch zwischen die Tür klemmen. 5 – 10 Minuten nachgaren lassen.

Den Feldsalat waschen und gut abtropfen lassen. Chicorée in schmale Streifen schneiden.

Schalotte schälen und fein schneiden. Schalottenwürfel mit Senf, Essig, Öl, Kräutersalz und Zucker zu einer Salatsoße verrühren und mit dem Salat vermengen.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Noch warm mit dem Salat servieren.

Christina Richon am 11. März 2019