Showkochen 20.05.2016

Rezept: Lauch-Käsetorte

Für den Teig:

200 g Mehl	aus den Zutaten einen glatten
3 Tl Backpulver	Teig arbeiten und etwas ruhen lassen
4 El Öl	
1/8 l Buttermilch	
1 Prise Salz	

Für den Belag:

250 g Lauch	in Scheiben schneiden und
1 El Butter	kurz andünsten, den Teig ausrollen und eine gefettete Tortenform 26cm Durchmesser damit auslegen
200 g Käse gewürfelt	mit dem Lauch auf den Teig geben
1 Becher Schmand	
2 Eier	gut verrühren und über die Käse-Lauchmischung verteilen