

Martina & Moritz | Lauch-Torte mit Hack

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1,5 Pakete Butterblätterteig (ca. 6 Teigplatten, je nach Größe der Torte)
- 3 Lauchstangen
- 3 - 4 Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch (nach Belieben gemischt oder reines Rind, auch Hack vom Lamm!)
- 1 Brötchen oder 3 Brotscheiben
- ca. 100 ml Milch
- 3 EL Milch
- 3 Eier
- 1 gehäufter TL gutes Currypulver (oder Raz-el-Hanout)
- Mehl zum Ausrollen
- 4 EL Butter
- Butter für die Form
- Chili, nach Geschmack
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Blätterteig aus der Tiefkühltruhe nehmen und auftauen lassen.

Lauch aufschlitzen und gründlich waschen. Äußere Blätter (unschöne oder beschädigte Blätter entfernen) in Salzwasser 3 Minuten blanchieren, dann in kaltem Wasser abkühlen. Das Innere vom Lauch in feine Ringe schneiden und mit gehacktem Knoblauch in einer großen Pfanne in 2 Löffeln heißer Butter andünsten. Dabei salzen, pfeffern und mit Muskat würzen.

In der Zwischenzeit Brötchen oder Brot in kleine Würfel schneiden, mit Milch beträufeln und einweichen. Brötchenwürfel mit Hackfleisch und 2 Eiern vermischen. Die Masse sehr kräftig mit Curry, Chili (je nach Gusto), Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende den angedünsteten und nun abgekühlten Lauch hinzugeben und alles miteinander gründlich mischen.

4 Teigplatten aufeinanderstapeln und dünn ausrollen. Eine ausgebutterte Springform (24 –26 cm Durchmesser – je nachdem, wie hoch man die Torte haben will) damit so auskleiden, dass der Teig weit über den Rand steht. Die blanchierten Lauchblätter darauf ausbreiten, sodass auch sie über den Rand reichen. Auf dieses Bett die gut abgeschmeckte Hackfleischfüllung geben und glatt streichen. Die Lauchblätter darüber klappen, auch den Teig darüber schlagen, soweit er reicht.

Die restlichen Teigplatten ebenfalls dünn ausrollen. Einen Deckel ausschneiden und die Torte damit zudecken. In die Mitte ein kleines Loch schneiden, aus dem beim Backen Dampf entweichen kann. Aus dem Rest Streifen ausradeln und den Deckel damit noch schön dekorieren. Am Ende ein Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Oberfläche damit einpinseln.

Lauch-Torte im 200 °C heißen (Heißluft / 220 °C Ober- und Unterhitze) 30 – 45 Minuten backen, bis sie einen goldbraunen Deckel bekommen hat.

Tipp:

Schmeckt natürlich am besten frisch aus dem Ofen – kann man aber gut am nächsten Tag noch kalt servieren!

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina und Moritz vom 20.02.2016

Episode: Immer gut: Hack!