



© le menu

Gruyère-Lauchkuchen

Für 10 Stück:

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 45 Minuten

Für eine Springform von 24cm

Zutaten

- Butter, für die Form
- 600 g Lauch, gerüstet, fein geschnitten
- 4 Ei, verquirlt
- 100 g Brot vom Vortag, klein gewürfelt
- 1 dl Milch, lauwarm
- 1 dl Vollrahm, lauwarm
- 150 g Le Gruyère AOP, gerieben
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Lauch in Salzwasser weichkochen. Wasser abgiessen, gut abtropfen und auskühlen lassen. Brot mit Milch und Rahm übergiessen, 5 Minuten quellen lassen. Lauch bis und mit Käse dazugeben, würzen. In die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

Backen

Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen (Heissluft/Umluft) ca. 30 Minuten backen

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>