

Lauch-Tomaten-Kuchen (von Claudia Zahn)

Für den Belag:

500 g Lauch
3 EL Rapsöl
1 TL gerebelter Thymian
Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe
150 g Kirschtomaten
2 Eier
150 g Saure Sahne
4 EL Milch

Für den Quark-Öl-Teig:

200 g Weizenmehl
3 TL Backpulver
100 g Magerquark
50 ml kaltes Wasser
3 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Zucker



1. Für den Belag den Lauch putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden.
2. Öl erhitzen und den Lauch bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten zugedeckt dünsten. Nach Belieben mit Thymian, Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe (Pulver) würzen und abkühlen lassen. Die Tomaten waschen, abtupfen und halbieren.
3. Für den Teig das Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Wasser, Öl, Salz und Zucker hinzufügen. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und den Backofen vorheizen.
5. Den Teig auf eine gefettete Back- oder Quicheform (Durchmesser 26 – 28 cm) auslegen, Teigränder andrücken und den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
6. Das Lauchgemüse in der Form verteilen. Eier mit Saurer Sahne und Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Lauch gießen. Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf dem Gemüse verteilen. Die Form auf den mittleren Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: ca. 200 Grad

Heißluft: 180 Grad

Backzeit: etwa 30 Minuten

Den fertigen Gemüse Kuchen mit kleingeschnittenen Petersilie, Schnittlauch und Bärlauch garnieren.

Kann warm oder kalt serviert werden!