

Speck-Lauch-Torte



Für 5 Personen: 305 g pro Portion – 1,52 kg Gesamtmenge

Zutaten:

- 250 g mehlig, gekochte Kartoffel
- 250 g Vollkornmehl
- 60 g Butter
- 1 Ei
- Salz, Kräuter
- 500 g Lauch
- 75g magerer Schinkenspeck geräuchert
- 175 ml Joghurt 1%
- 100 g Tilsiter 35%
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Curry
- Knoblauch



Zubereitung:

- Gekochte, ausgedämpfte Kartoffeln heiß pressen und mit Eiern, Mehl, Butter, Salz und Kräutern zu einem Kartoffelteig verkneten.
- Kartoffelteig in eine befettete Tortenform drücken und am Rand hochziehen. Dann den Teig bei 180 Grad C, ca. 15 Minuten backen.
- Fein geschnittenen Lauch, fein gewürfelten Speck und geraspelten Käse vermischen.
- Aus Joghurt und Eiern eine Royale herstellen und mit Salz, Pfeffer, Curry und Knoblauch würzen.
- Royale mit dem Lauch-Speck-Käse-Belag vermischen und über den vorgebackenen Teig gießen.
- Im Rohr bei 180 Grad C ca. 30 Minuten fertig backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Ballaststoffe
446 kcal	21,4 g	41,1 g	21,6 g	8,43 g