



## Rheingauer Lauchkuchen

Empfehlung: KLEINER REVOLUZZER oder DEBÜTANT Riesling

### **Teig:**

300 g Mehl

150 g Butter,

1 Ei

2 EL Milch oder Wasser

½ TL Salz, 1 Prise Zucker

Zu glattem Teig verkneten und 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach ausrollen und in Form geben, mit der Gabel einstechen

Backofen auf 200 C Ober/Unterhitze vorheizen.

für ca. 10-15 Min andünsten, mit Weißwein ablöschen

Mit Salz und Pfeffer würzen und noch 1 Prise Muskat untermischen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, Quark, Eier, Petersilie untermischen. Die Masse auf den Teig geben.

Ca. 45 Min auf oben angegebener Temperatur backen.

### **Belag:**

800 g geputzter Lauch, in dünne Ringe schneiden, waschen, abtropfen lassen (ca. 1 kg ungeputzter Lauch)

125 g Katenschinken

250 g Magerquark

150 g geriebener Emmentaler

3 Eier

2 EL Rheingauer Riesling

1 kl. Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, 1 Bund Petersilie

Katenschinken anbraten, aus Pfanne nehmen und im Fett (evtl. noch etwas Olivenöl hinzufügen) Lauch mit Knoblauch

***Guten Appetit!***