

Hier und heute

Lauch-Tarte mit weißen Bohnen

Lauch hat gerade Hochsaison und Köchin Julia Floß hat sich etwas Besonderes einfallen lassen: Lauch-Tarte verfeinert mit weißen Bohnen, Thymian und Zitrone.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für den Teig

- 160 g Mehl
- ¼ TL Salz
- 115 g kalte Butter
- 60 g Crème fraîche
- 2 TL Zitronensaft
- 60 ml Eiswasser

Zutaten für die Füllung

- 4 Stangen Lauch
- 2 TL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 400 g weiße Bohnen (Konserve)
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
- ½ Bund Thymian, gehackt
- ¼ Bund glatte Petersilie, gehackt
- 80 g Bergkäse, gerieben
- 1 Eigelb
- 1 TL Wasser

Zubereitung

Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die kalte Butter in Flöckchen auf der Mischung verteilen und mit den Händen einarbeiten.

In einer kleinen Schüssel Crème fraîche, Zitronensaft und das kalte Wasser verrühren und zur Mehl-Butter-Mischung geben. Alles schnell zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Den Ofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Dunkelgrüne des Lauchs entfernen und die Stangen der Länge und der Breite nach halbieren. Lauch mit der Schnittseite nach unten in eine große Auflaufform legen und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mit Alufolie abdecken und 12 Minuten backen.

Danach die Alufolie entfernen und den Lauch 10 weitere Minuten backen. Den Ofen weiter laufen lassen. Lauch abkühlen lassen und klein schneiden.

In einer Schüssel Lauch, die abgetropften Bohnen, Knoblauch, Zitronenabrieb, Thymian, Petersilie und den geriebenen Käse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig in vier Teile teilen und mit ausreichend Mehl rund ausrollen (circa 20 cm Durchmesser). Die Füllung auf die vier Teigräder verteilen, dabei einen 3-cm-Rand frei

Hier und heute



lassen.

Die Füllung ein wenig andrücken und den Rand einschlagen. Die Tartes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Eigelb mit Wasser vermischen, die Tartes großzügig damit einstreichen und 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.