

La Flamiche (Porreetorte)

DAS WIRD GEBRAUCHT:

1 Paket Blätterteig
1kg Porree
200 g in Würfel geschnittener
Schinkenspeck
2 Eßl Butter
3 Eier
¼ l Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

EIN REZEPT VON:

Brigitte Dörr

AUS:

Breckenheim

TIPPS:

Kann man gut einfrieren.

SO GEHT'S:

Blätterteig auftauen lassen, den gut gewaschenen Porree in Ringe schneiden.

Nur das weiße und zartgrüne der Porreestangen verwenden.

Schinkenspeckwürfel und Porree in der Butter 10 Min. unter rühren
glasig schmoren. Abkühlen lassen.

In dieser Zeit den Blätterteig in einer kalt ausgespülten Springform auslegen

Mit dem ausgekühltem Porreegemüse belegen

Eier und Sahne gut verquirlen, leicht salzen und über das Porreegemüse gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30 Min. backen und warm servieren.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.