

Porreekuchen

1 kg Porree, 250 g Pellkartoffeln, 1 EL Butterschmalz, 4 Eier, 200 g Crème fraîche, Cayennepfeffer, Kräutersalz, 300 g Pizzateig, 50 g Gouda oder Emmentaler gerieben, 50 g Walnuskerne

Den Porree putzen, sorgfältig waschen und abtropfen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Porree hinzufügen und unter gelegentlichem Wenden, weich dünsten. Die Pellkartoffeln in Würfel schneiden und ebenfalls hinzugeben. Eier und Crème fraîche, Cayennepfeffer und Kräutersalz verrühren und unter Kartoffeln und Porree mischen. Den Teig so dünn wie möglich ausrollen und in eine gefettete Springform (24 cm Durchmesser) legen. Den überstehenden Teig über den Rand hängen lassen. Die Porreemasse einfüllen und glatt streichen. Die Walnüsse grob zerschneiden und zusammen mit dem Käse drüberstreuen. Den Teig vom Rand her überschlagen. Nun den Porreekuchen auf der unteren Schiene im auf 200 Grad (Gasstufe 3) vorgeheizten Ofen, 50 Minuten backen. Den Porreekuchen lauwarm in Stücke schneiden und servieren.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!