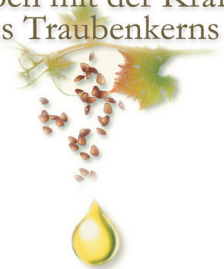


Renate Heinen, Vitis AG, Trittenheim

## Lauchkuchen

Für 4 Personen



### Zutaten:

2 mittelstarke Stangen Lauch  
Kaltgepresstes Vitis Traubenkernöl zum Anbraten  
190 Gramm Mehl  
1 EL Vitis-Traubenkernmehl  
100 Gramm Butter  
1 Ei  
1/2 Becher Sahne  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Mürbeteig bereiten aus Mehl, Vitis-Traubenkernmehl, Butter, 1 Prise Salz und Ei. In Klarsichtfolie ruhen lassen.

Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

In Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl unter Rühren anbraten. Salzen, pfeffern und die Sahne zufügen. Erkalten lassen.

Mürbeteig auswellen und in eine Backform geben, Lauch einfüllen und bei 175 Grad im Backofen 30 - 40 Min. backen. (Lauch muß leicht bräunlich sein)

Aus dem Backofen nehmen, noch warm aufschneiden und sofort servieren.