



## Lauch-Schinken-Tarte

6 Portionen

125 g Mehl + Mehl zum Bearbeiten

2 Eier

2 EL Milch

100 g Emmentaler

50 g Butter + Butter für die Form

1 kleine Stange Porree

100 g gekochter Schinken

100 ml Sahne

1 Ei

Salz

Pfeffer

Käse reiben

Porree in Ringe schneiden, waschen und trocknen

Schinken in Rauten schneiden

ein Ei mit der Sahne verquirlen, salzen und pfeffern

Mehl auf die Arbeitsfläche geben, eine Mulde machen, ein Ei, Milch, Käse, etwas Salz und die Butter in Flöckchen hineingeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Min. kalt stellen. Eine Springform buttern. Den Teig ausrollen, in die Form legen und am Rand hochziehen. Porree und Schinken darauf verteilen, die Eiermasse darüber gießen. Bei 175° 30-40 Min. backen.

Getränk: Trockener Weißwein oder Bier.