

Speck-Lauchkuchen



Zutaten für 4 Personen

1 Paket Kuchenteig (Kuchenblech Ø ca. 30 cm)

Füllung

200g Speckwürfelchen
 2 EL Wasser
 800 g Lauch
 1 ½ dl Gemüsebouillon

Guss

2 ½ dl Rahm
 3 Eier
 1 KL Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 ½ KL Curry

3 EL Paniermehl, ungewürzt
 150 g Sbrinkäse, gerieben



Vorbereiten

1. Lauch in kleine Rädchen schneiden und kurz blanchieren.
2. Den ausgewallten Teig in Back- und Kuchenblech legen, Boden mit der Gabel einstechen.
3. Teigboden mit Paniermehl bestreuen, Sbrinkäse darüber verteilen.
2. Rahm, Eier, Salz, Pfeffer und Curry mit Schwingbesen gut verrühren.

Zubereitung auf dem Grill

1. Speckwürfelchen mit Wasser in Universalpfanne zugedeckt bei 180° ca. 5 Minuten dämpfen.
2. Lauch dazugeben und mit Bouillon einkochen. Auskühlen lassen.
3. Lauch, Speck und Eieguss vermischen und die ganze Füllung auf dem vorbereiteten Back- und Kuchenblech verteilen.
4. Lauchkuchen bei 250° ca. 30 Minuten backen.

Für den Gaskugelgrill

Trichter	Vulkanposition  mit Universalpfanne
Deckel	Normalposition  mit Back- und Kuchenblech geschlossen
Benötigtes Grillzubehör	Universalpfanne / Back- und Kuchenblech
Vorheizen	5 Min. auf der Stufe 