



Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kreativkoch Meikel Pedrana
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingsmarkt*

Lauchtarte mit glasierter Friedberger Extraworscht



Zutaten

Forcierteig (Auslegeteig):

200 g Mehl
100 g Butter
0,1 l Wasser
Salz

Belag

200 g Creme Fraiche
20 g Currypaste
200 g Friedberger
Extraworscht
1 Stange Porree
1 Zwiebel
2 EL Honig
0,1l Weißwein
Kräuter der grünen Soße

Zubereitung

Aus allen Teigzutaten einen Kloß formen und bedeckt eine ½ Stunde ruhen lassen. Gleichmäßig ausrollen (2mm) und auf ein gefettetes Backblech legen. Schmant, Creme fraiche oder saure Sahne mit der Currypaste auf dem Teig dünn verstreichen. Den Lauch der Länge nach aufschneiden und gründlich waschen. In lange Streifen schneiden und schräg anschneiden, so dass Rauten entstehen. Diese mit etwas Salz und Zucker durchkneten und auf der Creme fraiche verteilen.

Glasierte Friedberger Extraworscht

In einer Pfanne Zwiebelwürfel in Öl glasig anschwitzen und mit etwas Zucker karamellisieren, mit dem Wein ablöschen und zu einem sämigen Sud einkochen lassen. Die gleichmäßig klein geschnittene Friedberger Extraworscht darin glasieren und auf dem Sauerrahm verteilen und bei ca. 160 C im Ofen backen, bis sich der Boden vom Blech löst.

Die Tarte auf ein Schneidebrett legen und in schöne Rauten schneiden; mit den Kräutern bestreuen und servieren.



www.friedberg-hats.de