



HAUPTGERICHT

LAUCH TARTE TATIN

2 EL Zucker

80 g Speckwürfel
600 g Lauch, längs halbiert,
in ca. 5 cm langen Stücken
1 EL Zweifel Seasoning Provençale

1 ausgewallter Kuchenteig
(ca. 32 cm Ø)

1. Den Boden des Bleches (ca. 30 cm Ø) exakt mit Backpapier belegen, Zucker darauf verteilen. In der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 5-8 Minuten caramolisieren.

2. Blech herausnehmen, Speck und Lauchstücke auf dem Caramel verteilen, mit Zweifel Seasoning Provençale würzen.

3. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, auf das Gemüse legen. Teigrand zwischen Gemüse und Blechrand schieben.

4. Backen: ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens.

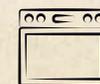
5. Blech herausnehmen, Tarte Tatin 2 Minuten stehen lassen, auf eine Platte stürzen.

NÄHRWERTE PRO PORTION:
403 kcal, FETT 21g, KOHLENHYDRATE 40g,
EIWEISS 10g

ZUSÄTZLICHE UTENSILIEN:
Backblech 30-32 cm Ø



CA. 30 MIN.



CA. 25 MIN.



FÜR 4 PERS.

