

# Lauch-Käse-Tarte mit Gremolata

4 Portionen

## Zutaten

**2** Lauch  
**1** Runde Blätterteigplatte  
**100 g** Crème Fraîche  
**1** Ei  
**100 g** Pecorino Käse  
**1/4 TL** Cayenne Pfeffer  
**1/2** Zitrone  
**10 g** Petersilie  
**30 g** Haselnüsse  
**3 EL** Olivenöl (2 für Gremolata, 1 für die Tarte)  
Salz  
Pfeffer



## Lauch-Käse-Tarte mit Gremolata

### Zubereitung

1. Den Lauch waschen und in der Breite halbieren, sodass er ungefähr die Länge der Tarteform hat. Dann den Lauch der Länge nach halbieren, sodass das Innere des Lauchs sichtbar wird. Einen Topf mit Salzwasser auf dem **Induktionskochfeld auf Stufe 9** zum Kochen bringen und den Lauch vorsichtig hineingeben. Die **Hitze auf 7 reduzieren und ca. 4 – 5 Minuten blanchieren**. Den Lauch unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchentüchern trocken tupfen.
2. Den Backofen auf **190°C Circo Therm®** vorheizen. In einer Schüssel die Crème Fraîche mit dem Ei verquirlen. Einen Teil des frisch geriebenen Pecorino-Käses, die Hälfte des Cayennepfeffers und etwas Zitronenschale hinzufügen und mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Den Blätterteig in die Tarteform legen. Die Crème Fraîche-Mischung hineingeben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Dann die halbierten Lauchstangen mit der Schnittfläche nach oben in die Masse drücken und mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Bei 190°C ca. 25 Minuten backen, bis die Tarte goldbraun ist.
4. In der Zwischenzeit Haselnüsse hacken und in einer trockenen Pfanne auf dem Induktionskochfeld auf **Stufe 7 rösten**. Alternativ **das Temperaturgaren mit dem Twist Pad Flex® wählen und Haselnüsse bei 140°C ca. 8 Minuten rösten**, bis sie köstlich duften. Für die Gremolata die Petersilienblätter waschen und abzupfen. Diese fein hacken und mit den gerösteten Haselnüssen und der restlichen Zitronenschale mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Olivenöl verrühren. Die gebackene Tarte mit der Gremolata bestreichen und mit etwas gehobeltem Pecorino-Käse und Cayennepfeffer garnieren. In Scheiben schneiden und warm oder bei Zimmertemperatur genießen!