

Grüner Kuchen

 happy-mahlzeit.com/2020/02/19/grüner-kuchen/

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 1 Würfel Hefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 400 g Mehl Type 405
- 10 g Salz
- Zucker
- Sonnenblumen-Öl

Für den Belag:

- 750 g Frühlingslauch
- 50 g Mehl
- 50 g Schmalz, ohne Grieben
- 750 g Milch
- 250 g Schmand
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Ei
- 300 g fetter Speck
- 200 g Semmelbrösel
- 200 g Panko
- Muskatnuss
- Zucker
- Salz

Zubereitung:

Für den Teig die Hefe mit 1 Prise Zucker in die lauwarme Milch geben, mit Mehl und Salz vermengen und mit den Knethaken einer Küchenmaschine einen Teig herstellen, dann leicht gehen lassen. Den Teig ausrollen, in eine gefettete Form geben und mit einer Gabel einstechen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Für den Belag den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden und mit Salz, Muskat und Zucker würzen. Aus Mehl, Schmalz, Milch und Schmand eine Bechamel-Sauce herstellen und den Frühlingslauch mit fein geschnittenem Knoblauch darin anziehen. Alles mit dem Ei vermengen und auf dem Teig verteilen.

Den dünn geschnittenen Speck in der Brösel-Panko-Mischung wälzen, eng auf dem Belag verteilen und ca. 30 - 40 Minuten im Backofen backen, bis der Speck braun und kross ist.

Rezept: Mario Kotaska

Quelle: ZDF-Lanz kocht! vom 9.9.2011