



Lauch Cake mit Rosmarin und Pinienkernen



Rezept für 4

Zutaten

400 g Lauch, gewaschen und in feine Ringe geschnitten
50 g Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle
4 EL Rosmarinnadeln, fein geschnitten
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
150 g Mehl
1 TL Backpulver
3 Eier
80 g Butter
1½ dl Milch
125 g Parmesan, gerieben
50 g geröstete und grob gehackte Pinienkernen
1 EL Butter
1 EL Paniermehl

Zubereitung

Den Lauch in der Butter für ca 5 Minuten anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Mehl und Backpulver mit Ei, 80 g geschmolzener Butter, der Milch und dem Parmesan zu einem glatten Teig rühren. Lauch und Pinienkerne darunter rühren und in eine ausgebutterte und mit Paniermehl ausgestreute Cakeform füllen. Mit Heissluft 160 °C im vorgeheizten Garraum für 45 Minuten goldbraun backen.

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

45 Minuten | Heissluft 160 °C