

Porree-Speck-Kuchen mit Haferflocken

🔊 Mittel ⌚ ca. 90 Min.



Zutaten | 1 Portion

50 g + 2 EL kernige
Haferflocken
225 g Mehl
Salz
125 g Butter

Zubereitung

50 g Haferflocken grob hacken. Mit Mehl, 1/2 TL Salz, Butter in Stückchen und 1 Ei zuerst mit den Knetbacken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.



7 Eier (Größe M)
500 g Porree (Lauch)
100 g Kirschtomaten
1 Packung (200 g)
Frühstücksspeck in Streifen
Salz
Pfeffer
gemahlene Muskatnuss
5 EL Schlagsahne
1 Packung (200 g) körniger
Frischkäse (0,8% Fett)
1 EL Paniermehl
Fett und Mehl für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche
Frischhaltefolie

Nährwerte pro Portion

| | |
|------|------|
| kcal | 310 |
| kJ | 1300 |
| E | 13 g |
| F | 21 g |
| KH | 19 g |

In der Zwischenzeit Porree putzen, waschen und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun ausbraten, herausnehmen. Porree im Bratfett ca. 2 Minuten unter gelegentlichem Rühren dünsten. Tomaten nach 1 Minute zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum Speck geben. 6 Eier mit Sahne verquirlen. Frischkäse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 34 cm Durchmesser) ausrollen. Springform (26 cm Durchmesser) fetten, mit Mehl bestäuben und mit dem Teig auslegen, Rand dabei ca. 4 cm hoch andrücken. Boden gleichmäßig mit Paniermehl bestreuen. Porree, Tomaten und Speck in der Form verteilen und mit Frischkäse-Eier-Sahne übergießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 35 bis 40 Minuten backen. Nach ca. 30 Minuten 2 EL Haferflocken auf dem Kuchen verteilen. Kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.