

Herzhafter Porree-Kuchen

Zutaten

- 1,2 kg frischen Porree
- 4 Zwiebeln
- 50 g Speck
- 75 ml Gemüsebrühe
- 7 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 200 g Kabanossi
- 150 g Quark (Magerstufe)
- 6 EL Milch
- 300 g Weizenmehl
- 1 Packung Backpulver
- 40 g Röstzwiebeln
- 2 EL Paniermehl
- 375 g Schmand
- 6 Eier
- 1 EL Grieß
- 0,5 TL Majoran

Zubereitung

Porree in Ringe und Zwiebeln in Spalten schneiden.

Speck würfeln und in 1 EL Öl anbraten. Zwiebeln und Porree zufügen, andünsten und mit Brühe ablöschen,

5 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Wurst in Scheiben schneiden.

Quark, 6 EL Öl, Milch und 1 TL Salz verrühren. Mehl und Backpulver unterkneten. Teig mit den Röstzwiebeln verkneten und dann rund (ca. 36 cm) ausrollen.

Springform (26 cm) fetten. Teig hineinlegen und randhoch drücken.

Mit Paniermehl bestreuen und mit Wurst und Porree belegen.

Schmand, Eier, Grieß, Majoran, Salz und Pfeffer verquirlen und darüber gießen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad ca. 1 1/4 Stunde backen.

Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Schwierigkeit



leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Hauptgerichte](#), [Quark](#), [Majoran](#), [Porree](#), [Zwiebeln](#), [Speck](#), [Gemüsebrühe](#), [weißer Pfeffer](#), [Kabanossi](#), [Milch](#), [Weizenmehl](#), [Backpulver](#), [Röstzwiebeln](#), [Paniermehl](#), [Schmand](#), [Eier](#), [Grieß](#)]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/herzhafter_porree-kuchen

Last update: **11.11.2023 20:15**

