

Lauchwähe mit Saucisson

1 Paket Blätterteig
1 EL Butter
1 Zwiebel in Streifen geschnitten
500 g Lau d fein geschnitten
1 Saucisson vaudois
1 dl Rahm
2 Eier
50 g Sbrinz gerieben
Salz, Muskatnuss, Pfeffer

Den Blätterteig 2 mm dick auswallen, ein rechteckiges Kuchenblech damit auslegen und mit einer Gabel einstechen. Die geschnittene Zwiebel und Lauch während 3-4 Minuten in der Butter andünsten und erkalten lassen. Den Saucisson schälen, grob verzupfen, mit dem Lauch vermischen und auf dem Kuchenboden verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad während 10 Minuten vorbacken. Den Rahm mit den Eiern, dem Sbrinz und den Gewürzen verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Ueber die Lauchwähe giessen und während weiteren 20 Minuten backen. Warm servieren.