





# Knuspriger Lauch-Creme-Kuchen

Pikanter Kuchen mit Lauch und Béchamel-Soße als Belag

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Belag:

500 g Hähnchenbrustfilet

750 g Porree (Lauch)

200 g Bacon (Frühstücksspeck)

2 - 3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

### Béchamelsoße:

50 g Butter oder Margarine

50 g Weizenmehl

500 ml Milch

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

### Teig:

400 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Joghurt

100 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 Ei (Größe M)

1 TL Salz

### Zum Bestreichen:

100 g rotes Pesto

## 1 Vorbereiten:

Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Porree waschen und in Ringe schneiden. Bacon in Streifen schneiden. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Belag:

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstücke darin kurz und scharf anbraten. Auf einen Teller geben. Porree in der gleichen Pfanne anbraten und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. dünsten. Das Fleisch dann wieder hinzufügen und Pfanne vom Herd nehmen.



③ **Béchamelsoße:**

Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen. Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Milch hinzugießen und mit einem Schneebesen gut durchschlagen, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Soße zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren etwa 3 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Soße mit dem gedünsteten Porree/Lauch und Hähnchen vermischen.

④ **Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen.

⑤ **Teig mit Pesto bestreichen und die Lauchmischung darauf verteilen. Mit Baconstreifen bestreuen und backen.**

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Den Lauchkuchen am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der pikante Kuchen ist einfriergeeignet.

