Artikel vom 21.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 20:26 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lauch-tatin

Lauch-Tatin



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 2 Personen):

2 Stangen Lauch

1 Rolle Blätterteig

1 bis 2 Eigelb

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Toppings:

roher Schinken

Parmesan

Mini-Tomaten

Basilikumblätter

Sonnenblumenkerne

Creme:

50 g Schmand

50 g Crème fraîche

50 g Frischkäse

½ TL Senf

½ TL Olivenöl

1 EL Honig

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Lauchstangen putzen, Wurzel sowie Spitzen abschneiden. Stangen jeweils halbieren.

Lauch in Salzwasser blanchieren, gut abtropfen lassen. Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Lauchstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Blätterteig ausrollen, in 4 gleich große Stücke schneiden und über den Lauch legen, leicht andrücken. Blätterteig mit Eigelb bestreichen. Das Ganze in den Backofen schieben und circa 15 Minuten backen, bis es goldbraun ist.

In der Zwischenzeit die Creme anrühren. Alle Zutaten dafür in eine Schüssel geben und vorsichtig miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Tomaten halbieren, Parmesan hobeln. Die Lauch-Tatin aus dem Ofen nehmen. Zwei mit rohem Schinken, Parmesan, Sonnenblumenkernen sowie Creme toppen. Die anderen zwei mit halbierten Tomaten, Basilikumblättern, Sonnenblumenkerne und Creme servieren.

Nadine Hörster