

Lauchküchlein mit Limettenquark

Zutaten für 4 Personen:

2 Stangen Lauch
180 g dunkles Weizenmehl (Type 1050)
100 g Magerquark
50 g flüssige Butter,
4 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Muskat
1 Prise Cayennepfeffer
Fett und Brösel für die Formen
100 g geriebener Butterkäse

Für den Limettenquark

400 g Sahnequark
Saft von 1 Limette
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
einige Tropfen Worcestersauce
1 Bund Zitronenmelisse, Petersilie
Kirschtomaten zum Garnieren



Zubereitung:

1. Den Lauch putzen, waschen, in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren, oder im Dampfgarer 10 min dämpfen, herausnehmen und abtropfen lassen.
2. Das Weizenmehl mit dem Quark, der flüssigen Butter und den Eiern in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer kräftig würzen. Zum Schluss den Lauch unterziehen.
3. Kleine Pieförmchen ausfetten, mit Semmelbröseln ausstreuen, portionsweise die Masse einfüllen und glatt streichen. Mit dem geriebenen Butterkäse bestreuen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit den Sahnequark mit dem Limettensaft in einer Schüssel verrühren.
5. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Worcestersauce kräftig würzen. Zum Schluss die verlesene, gewaschene und fein geschnittene Zitronenmelisse unterheben.
6. Die Lauchküchlein aus dem Ofen nehmen, aus den Förmchen stürzen, mit dem Limettenquark dekorativ anrichten, mit Petersilie und Kirschtomatenhälften ausgarnieren und servieren.