

Porree-Pizza

Springform 26 cm Durchmesser

Für den Teig

150 g Mehl
etwas Salz
2 EL kaltes Wasser
100 g Margarine

Für den Belag

65 durchw. Speck
3 EL Speiseöl
375 vorbereiteter Porree
3 hartgekochte Eier
2 Fleischtomaten
100 g Champignons

3 Eier
125 ml Sahne
Salz

Tarteform 30 cm

Für den Teig

250 g Mehl
etwas Salz
3,5 EL kaltes Wasser
170 g Margarine

Für den Belag

ca. 100 g durchw. Speck
4-5 EL Speiseöl
500 g vorbereiteter Porree
4 hartgekochte Eier
3 Fleischtomaten
150 g Champignons

4 Eier
170 ml Sahne
Salz

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig bereiten. Den Teig auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten und gefetteten Springform – bzw. gefettete Tarteform - drücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben. 200 Grad – Umluft 160 Grad -, ca. 20 Minuten vorbacken

Den Speck in dem Öl ausbraten. Die Champignons waschen, in Scheiben schneiden, in dem Speck dünsten. Den in feine Ringe geschnittenen Porree dazugeben und 10 Minuten dünsten. Die Eier pellen und hacken. Die Tomaten häuten und in Stücke schneiden. Beides zu den anderen Zutaten geben. Die Eier mit der Sahne und dem Salz verschlagen, unter den Porree rühren, gleichmäßig auf dem gebackenen Boden verteilen.

Alufolie unter die Form legen (damit evtl. austretende Flüssigkeit nicht in den Backofen läuft), an dem Springformrand nach oben drücken. (Bei Tarteform ist das nicht nötig.) Die Form noch einmal in den vorgeheizten Backofen schieben.

200 Grad, noch ca. 40 Minuten. Umluft 170 Grad