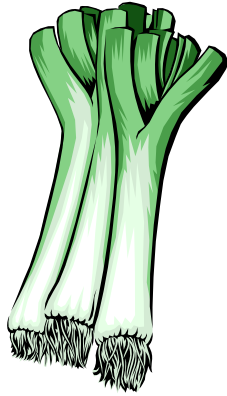


Lauchzopf



Zutaten: für 4 Personen

1 rechteckig ausgewallter Pizzateig
2 Zwiebeln, halbiert in Streifen
2 Knoblauchzehen, gepresst
 $\frac{1}{2}$ El Bratbutter
3 kleine Lauch, in Streifen
1 TL Curry
1 Dl Apfelwein
 $\frac{1}{4}$ TL Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle
2 kleine Birnen, in Schnitzchen
50g gemahlene Haselnüsse
75g milder Greyerzer, gerieben

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch in der warmen Bratbutter andämpfen. Lauch und Curry mitdämpfen. Apfelwein dazugießen, würzen, halb zugedeckt ca. 10 Min bei kleiner Hitze mitköcheln, herausnehmen, auskühlen.
- Birnen und alle restlichen Zutaten unter den Lauch mischen.
- Teig auswallen, so dass ein Rechteck von ca. 50 x 30 cm entsteht. Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.
- Teig von der Längsseite her aufrollen. Rolle der Länge nach in zwei Teile schneiden. Diese so miteinander verschlingen, dass die Schnittkanten oben sind.
- Zopf auf ein Blech geben und bei Zimmertemperatur ca. 15 Min. aufgehen lassen.
- In der unteren Hälfte des auf 220° vorgeheizten Ofens ca. 30 Min backen.