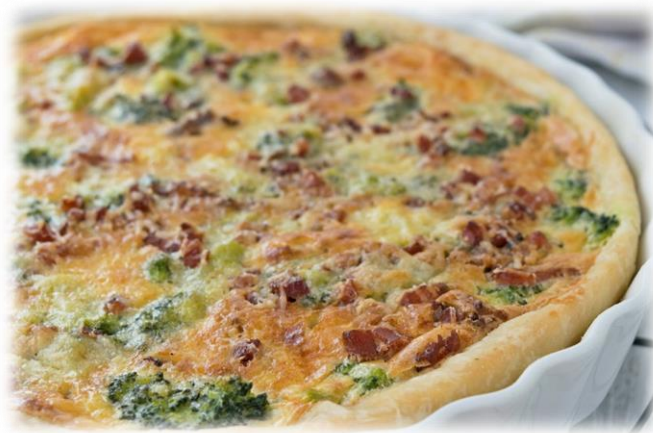


«Gemüsewähe»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:

Rezept für 1 Wähenblech rund



Belag:

200g Zucchetti

200g Broccoli

200g Karotten

Den frischen Broccoli waschen, rüsten und in mundgerechte Röschen und Scheiben schneiden. Die frische Zucchetti waschen und in Scheiben schneiden. Rüebli schälen und ebenso in Scheiben schneiden.

Das ganze Gemüse wird in einem Topf mit Salzwasser für ca. 10 Minuten vorgegart.

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen

Kuchenteig od.

Blätterteig (fertig)

aus dem Kühlschrank nehmen und nach etwa 10 Minuten auf das runde Kuchenblech legen, mit Gabel einige Löcher im Boden einstechen

80g geriebener Sprinz
gegartes Gemüse

die Hälfte davon auf dem Wähenboden verteilen
abtropfen und schön gleichmässig auf dem Teig verteilen

Guss:

3 Eier - 2 Knoblauchzehen - 1 Prise Pfeffer - 250 g Rahm - 1 Prise Salz - 1 Prise Muskat

Eier mit Rahm verquirlen, Knoblauchzehen schälen und mit Presse in den Guss pressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmässig über das Gemüse giessen.

Majoran, Thymian und Estragon

Wähe gut würzen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

35 Minuten in der unteren Ofenhälfte goldgelb backen.

An Guata mitanand !