

Gmües-Wäie von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Thymian, Pfeffer, Salz

515 g Kuchenteig

1.25 kg Lauch Zuschneiden.

37.5 g Butter Alternativ auch 37.5 g Öl.
In eine Pfanne geben. Lauch, Salz, Pfeffer und Thymian hinzugeben,
zudecken und dämpfen.
Auskühlen lassen, dann auf den Teig verteilen.

2.5 dl Milch

2.5 dl Rahm

5.0 Stück Eier Mit Milch, Rahm, Salz und Pfeffer mischen. Über das Gemüse giessen.
Bei 250°C in der unteren Ofenhälfte für ca. 25-30 min backen.