Herbstwähe von Moni

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

500 g Halbweissmehl	
6.25 g Salz	in Schüssel vermischen
190 g Butter	in Stückchen, kalt. Beigeben und verreiben.
1.9 dl Wasser	dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt 30min kühl stellen. Teig auf wenig Mehl auswahlen und in Blech legen, mit Gabel einstechen.
125 g Zwiebel	fein gehackt
250 g Kartoffeln	grob gerieben. Zusammen mit ein wenig Öl kurz andämpfen
500 g Lauch	in ca 5mm breite Streifen
500 g Rüebli	grob gerieben
500 g Sellerie	grob gerieben. Restliches Gemüse beigeben und 5min mitdämpfen.
12.5 g Salz	und ein wenig Pfeffer hinzufügen. Auskühlen lassen.
100 g Petersilie, frische	fein gehackt
300 g Tilsiter	rezent, in Würfeli beides darunter mischen unter ausgekühlte Masse.
250 g Cantadou	auf ausgewalltem Teigboden verstreichen
6.25 dl Halbrahm	
5.0 Stück Eier	
7.5 g Maisstärke/Maizena	Rahm, Eier und Maizena zu einem Guss verrühren
3.0 g Salz	würzen, inkl ein wenig Pfeffer
	Ca. 45min auf der untersten Rille im 200 Grad vorgewärmten Backofen backen. Letzte 10min mit Alufolie bedecken.