

Herbstwähe

von Moni

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

| | |
|---------------------------|---|
| 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 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. |