# Herbstwähe von Moni

Mengen für 15 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

| | |
|---|---|
| 750 g Halbweissmehl | |
| 9.375 g Salz | in Schüssel vermischen |
| 285 g Butter | in Stückchen, kalt.<br>Beigeben und verreiben. |
| 2.85 dl Wasser | dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.<br>Teig flach drücken, zugedeckt 30min kühl stellen.<br>Teig auf wenig Mehl auswahlen und in Blech legen, mit Gabel einstechen. |
| 188 g Zwiebel | fein gehackt |
| 375 g Kartoffeln | grob gerieben.<br>Zusammen mit ein wenig Öl kurz andämpfen |
| 750 g Lauch | in ca 5mm breite Streifen |
| 750 g Rüebli | grob gerieben |
| 750 g Sellerie | grob gerieben.<br>Restliches Gemüse beigeben und 5min mitdämpfen. |
| 18.8 g Salz | und ein wenig Pfeffer hinzufügen.<br>Auskühlen lassen. |
| 150 g Petersilie, frische | fein gehackt |
| 450 g Tilsiter | rezent, in Würfeli<br>beides darunter mischen unter ausgekühlte Masse. |
| 375 g Cantadou | auf ausgewalltem Teigboden verstreichen |
| 9.375 dl Halbrahm | |
| 7.5 Stück Eier | |
| 11.3 g Maisstärke/Maizena | Rahm, Eier und Maizena zu einem Guss verrühren |
| 4.5 g Salz | würzen, inkl ein wenig Pfeffer |
| | Ca. 45min auf der untersten Rille im 200 Grad vorgewärmten Backofen backen. Letzte 10min mit Alufolie bedecken. |