Herbstwähe mit Fertigteig von Moni

Mengen für 15 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

1.2 kg Blätterteig	
188 g Zwiebel	fein gehackt
375 g Kartoffeln	grob gerieben. 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. Restliches Gemüse beigeben und 5min mitdämpfen.
18.8 g Salz	und ein wenig Pfeffer hinzufügen. Auskühlen lassen.
150 g Petersilie, frische	fein gehackt
450 g Tilsiter	rezent, in Würfeli 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.