



Herbstwähe mit Fertigteig

von Moni

Mengen für 18 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

1.44 kg Blätterteig	
225 g Zwiebel	fein gehackt
450 g Kartoffeln	grob gerieben. Zusammen mit ein wenig Öl kurz andämpfen
900 g Lauch	in ca 5mm breite Streifen
900 g Rüebli	grob gerieben
900 g Sellerie	grob gerieben. Restliches Gemüse begeben und 5min mitdämpfen.
22.5 g Salz	und ein wenig Pfeffer hinzufügen. Auskühlen lassen.
180 g Petersilie, frische	fein gehackt
540 g Tilsiter	rezent, in Würfeli beides darunter mischen unter ausgekühlte Masse.
450 g Cantadou	auf ausgewalltem Teigboden verstreichen
1.13 Liter Halbrahm	
9.0 Stück Eier	
13.5 g Maisstärke/Maizena	Rahm, Eier und Maizena zu einem Guss verrühren
5.4 g Salz	würzen, inkl ein wenig Pfeffer
Ca. 45min auf der untersten Rille im 200 Grad vorgewärmten Backofen backen. Letzte 10min mit Alufolie bedecken.	