

Herbstwähe mit Fertigteig von Moni

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

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