

Herbstwähe mit Fertigteig von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

800 g Fertig Kuchenteig	
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 begeben 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.