

Wähenbuffet Schaffhauser Zwiebelechueche von

Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Spinatwähe, Birnenwähe, Käskiechli, Zwiebelechueche

Quelle: swissmilk.ch

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| 750 g Zwiebel | rüsten und in Streifen schneiden |
| 2.0 EL Butter | |
| 75 g Speckwürfeli | optional |
| 1.0 dl Milch | |
| 200 g Crème fraîche | |
| 2.0 Stück Eier | |
| 1.0 g Salz | |
| 1.0 g Pfeffer | |
| 1.0 g Muskatnuss | |

Belag:

Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen. Zwiebeln und Speckwürfelchen dazugeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten andämpfen, ohne dass die Zwiebeln Farbe annehmen. Auskühlen lassen.

Guss:

Milch, Crème fraîche und Eier in einem Massbecher verquirlen, würzen.

Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Im mit Backpapier belegten Blech auslegen, Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. 15 Minuten kühl stellen. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 200°C). Zwiebelgemisch auf dem Teigboden verteilen. Guss darüber giessen. Bülletünne auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.