

Kartoffel-Käse-Wähe

Der Frühling hat Einzug gehalten. Aber bis im Garten die ersten Salate und Gemüse geerntet werden, braucht es noch etwas Geduld. Sollte im Garten Bärlauch oder Schnittlauch spriessen, so kann diese raffinierte Wähe gut mit diesen Frühlingboten angereichert werden.



Wähenteig (Backblech ca. 30 cm)

200g Mehl ½ KL Salz	in eine Schüssel geben zugeben, mischen
75g Butter	in Stücke schneiden, zugeben, mit den Händen mit dem Mehl verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist
ca. 6 EL Wasser	beigeben, mit dem Teighörnli alles rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten, kühl stellen, auswallen und aufs Blech legen

Belag

3 rohe Kartoffeln 200g Greyerzer	an der Röstiraffel reiben
1 Zwiebel	hacken oder an der Röstiraffel reiben
evtl. etwas Bärlauch, Schnittlauch	schneiden alle Zutaten auf den Teig verteilen

Guss

3 dl Rahm, Quark oder Sauerrahm 2 Eier 1 EL Maizena ½ KL Salz wenig Pfeffer, Curry	alle Zutaten für den Guss mischen über die Wähe verteilen
Backen	200 – 220°C / unterste Rille / ca. 30 Minuten