



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Bunte Gemüsewähe mit Blitzteig für Eilige

Zutaten für Blitzteig

250 g Halbweissmehl oder Ruchmehl (oder halb/halb)

unser Tipp: halb Halbweiss-, halb Vollkornmehl gibt einen schmackhafteren Teig und eignet sich gut für solche Wähen)

½ TL Salz

90 g Butter (Variante mit 1 dl Öl)

1 ¼ dl Wasser

Zubereiten

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Vertiefung formen.

Butter in einem Pfännchen bei niedriger Temperatur schmelzen, das

Wasser beifügen. Die Flüssigkeit in die Vertiefung giessen, mit dem

Teiglöffel zu einem Teig rühren, nicht kneten. Den Teig flach drücken und

eine Stunde zugedeckt kühl stellen.

Für den Belag:

1 ½ dl Gemüsebouillon

Gemüse: Karotten, Erbsli, Peperoni, Broccoli etc. etc.

Variante: Schinken- oder Speckwürfel, ev. Hackfleischresten unter das Gemüse mischen.

Guss

1 -2 Eier

2 dl Kaffeerahm oder Milch

3 El geriebener Sbrinz

ev. noch Salz und Pfeffer

Den Teig auswallen (zwischen Klarsichtfolie) und auf Blech legen.

Gemüse in kleine Stücke schneiden und einige Minuten in der Bouillon

köcheln lassen. Falls Wasser nicht alles aufgebraucht ist, in Sieb leeren.

Für den Guss Eier und Rahm verrühren, Käse untermischen und ev. noch mit

Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf den Teigboden verteilen, den

Guss darüber giessen.

Backen: in der unteren Hälfte bei ca. 200 ° C ca. 35 Min.