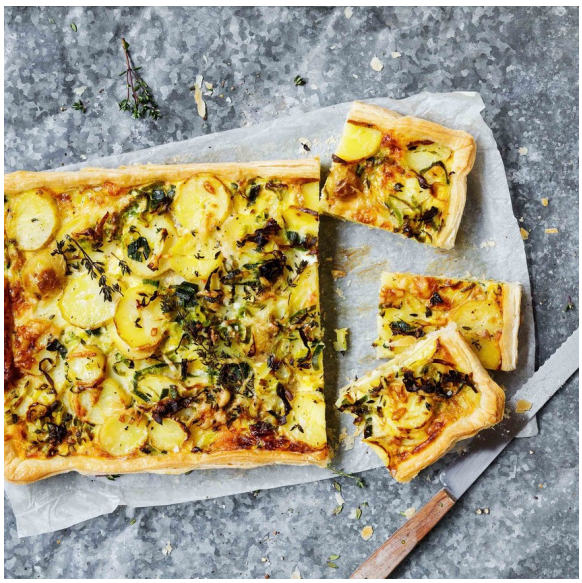

HAUPTGANG

KARTOFFEL-LAUCH-WÄHE

★★★★☆ (173)

50 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für ein Blech von ca. 38x25 cm oder ein rundes Blech von ca. 28 bis 30 cm Ø

300 g	Lauch
1 dl	Gemüsebouillon
600 g	Gschwellti (festkochend Kartoffeln)
80 g	Gruyère, grob gerieben
wenig	Muskatnuss, frisch gerieben
	Salz und Pfeffer
5-6 Zweige	Thymian
1	Kuchen- oder Blätterteig, ausgerollt (ca. 375 g)
2 dl	Vollrahm
3	Eier

ZUBEREITUNG

1. Den Lauch in feine Ringe schneiden, in einer Pfanne zusammen mit der Gemüsebouillon weich dünsten.
2. Die Gschwellti in Scheiben schneiden. Mit dem Lauch und dem Käse in einer Schüssel Vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Thymianblättchen abzupfen und zugeben.
3. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und den Teig auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Kartoffel-Lauch Masse gleichmässig darüber verteilen. Für den Guss den Rahm mit den Eiern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse geben. Die Wähe im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten goldgelb backen.

TIPP

Dazu passt Blattsalat.