

Zucchini-Tomaten-Wähe



Rezept für 4 - 6 Personen

Einkaufsliste

für den Teig:

250 g Mehl (weiss oder Vollkornmehl)

Salz

110 g kalter Butter

für die Füllung:

600 g Zucchini gelb oder grün

50 g Bratspeck

10 Cherrytomaten

1 dl Milch

1 dl Vollrahm

2 Eier

Salz

Pfeffer

Paprika

Muskat

Rosmarin- oder

Oliveöl

etwas Basilikum

ev. Salat als Beilage

Vorbereiten Teig

- a 250 g Mehl mit einem halben Teelöffel Salz vermischen.
- b 110 g sehr kalter Butter in kleinen Stücken dazuschneiden.
- c Butter und Mehl mit kalten Händen oder mit einem speziellen Teigknetter vermischen bis alles krümelig ist.
- d In der Mitte eine Mulde bilden und 0,7 dl Wasser dazugeben.
- e Den Teig rasch zusammenkneten und auf einer Klarsichtfolie flach ausrollen. (etwa 2cm dick)
- f Entweder mit der Folie einrollen oder am Stück ca. 1 Stunde kühl stellen vor dem Weiterverarbeiten.

Zubereiten Wähe

- g Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze oder Wähenstufe vorheizen.
- h Die Zucchini in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden.
- i Den Teig auf ein Backtrennpapier auslegen und zu einem runden Teig von ca. 32 cm auswallen.
- j Teig samt Backtrennpapier auf das Blech legen und den Rand gut andrücken.
- k Mit einer Gabel den Teigboden dicht einstechen.
- l Die Zucchettis Scheiben überlappend auf den Teig verteilen.
- m Mit Salz und Pfeffer die Zucchettis Scheiben würzen.
- n 1 dl Milch, 1 dl Vollrahm und 2 Eier gut verquirlen.
- o Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Muskat. Wer es etwas schärfer mag kann auch Cayennepfeffer dazu geben.
- p Den Guss über die Zucchini giessen.
- q Den Bratspeck in ca. 5cm lange Scheiben schneiden und darüber verteilen.
- r Die Wähe nun ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.
- s Anschliessen die Cherrytomaten halbieren und über der Wähe verteilen. Nochmals ca. 10 - 15 Minuten in den Backofen schieben.
- t Vor dem Servieren mit Rosmarin- oder Oliveöl bestreichen und ein paar Basilikumblättchen darüber verzipfen.
- u Servieren mit Salat nach Wahl.