



Lauch-Wähe

(1 rechteckiges Blech)

- 500 g Kuchenteig oder Fertigmuchenteig (rechteckig)
- 1.25 kg Lauch*
- 200 g Speckwürfeli
- 1.5 dl Apfelwein oder Gemüsebouillon
- 3 EL Milch
- 360 g Crème fraiche
- 4 Eier *
- Salz, Curry, Pfeffer
- 3 EL Paniermehl
- 150 g geriebener Käse

*im Hoflädeli erhältlich

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Lauch in feine Streifen schneiden. Speckwürfeli in einer Bratpfanne ca. 5 Min. braten, Hitze reduzieren, Lauch mitdämpfen, bis er leicht zusammenfällt. Apfelwein dazu giessen, einkochen, Lauch auskühlen.

Milch, Crème fraîche und Eier mit dem Schwingbesen verrühren, würzen. Guss mit dem Lauch mischen.

Kuchenteig auswallen und/oder in das vorbereitete Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

Paniermehl und Käse mischen, auf den Teigboden streuen, Füllung darauf verteilen.

Backen: Ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.