

Käsewähe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

200 gr Gruyère AOP
100 gr Emmentaler AOP
1 El Mehl
2 dl Rahm
2 dl Milch
2 Eier
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Teig auf wenig Mehl (ca.32 cm Ø) auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.

Käse mit Bircher Raffel in eine Schüssel reiben, Mehl daruntermischen.

Eigelb, Rahm, Milch, Salz, Pfeffer mit dem Käse mischen.

Eiweiss leicht schlagen bis es Bläschen gibt, vorsichtig unter die Masse ziehen sofort auf den Teigboden geben und in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 30 Min. backen

Tipp:

Wird das Eiweiss zu Schnee geschlagen, so wird die Wähe zu trocken.