



Rondini-Wähe

Für 4 Personen

1 Blech von 28–30 cm Ø

Backpapier

1 rund ausgewallter Kuchenteig,
ca. 270 g

2–3 Rondini, ca. 500 g, gerüstet,
in Spalten geschnitten

1 Fenchel, ca. 200 g, gerüstet, in
feine Streifen geschnitten

2 Rüebli, ca. 200 g, geschält, in feine
Streifen geschnitten

Guss:

1,5 dl Milch

3 Eier

200 g Hüttenkäse

2 Knoblauchzehen, gepresst

2 EL Fenchelkraut, fein gehackt

Salz, Pfeffer

4 EL Gruyère AOC, gerieben

Fenchelkraut zum Garnieren

1 Kuchenteig samt Backpapier ins Blech legen. Teigboden mit einer Gabel einstechen.

2 Rondini, Fenchel und Rüebli auf dem Teigboden verteilen.

3 Guss: Alle Zutaten gut verrühren, über das Gemüse giessen. Gruyère darüberstreuen. Wähe in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen. Heiss oder lauwarm in Stücke schneiden, garnieren.

INFOS

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

 vegetarisch

Nährwerte pro Portion: Energie 436 kcal
Eiweiss 24 g, Fett 20 g, Kohlenhydrate 40 g