

# Schweizer-Wähe

Mit Hackfleisch, Käse und Äpfeln



Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Backen: ca. 35 Min.

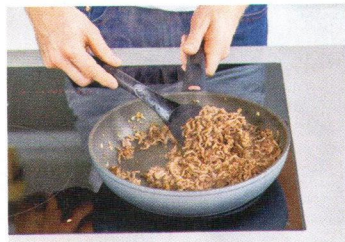
- 1 Zwiebel
- 300g Hackfleisch (Rind)
- Öl zum Braten
- ½ TL Salz

- 1 ausgewallter Kuchenteig (ca. 32 cm Ø)
- 2 rotschalige Äpfel

- 1 Bund Schnittlauch
- 2½ dl Rahm
- 4 Eier
- 80g geriebener Gruyère

Portion: 884 kcal, F 65 g, Kh 40 g, E 32 g

## 1. SCHRITT



**Zwiebel** grob hacken, mit dem **Hackfleisch** im heissen **Öl** in einer Bratpfanne ca. 5 Min. anbraten, salzen, herausnehmen.

## 2. SCHRITT



**Teig** entrollen, mit dem Backpapier in ein Blech (ca. 30 cm Ø) legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. **Äpfel** in Schnittze schneiden, mit dem Hackfleisch auf den Teig verteilen.

## 3. SCHRITT



**Backen:** ca. 10 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. **Schnittlauch** grob schneiden, mit **Rahm**, **Eiern** und **Käse** verrühren. Wähe herausnehmen, Guss darübergießen, ca. 25 Min. fertig backen.

