Gemüsewähe



Nach einem Rezept von Swissmilk.ch

Rezept für eine Wähe

| 250 | g | Mehl |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 0.5 | TL | Salz | Mehl und Salz gut vermischen. |
| 100 | g | Butter, kalt, in Stücken | Butter zum Mehl geben und zu einer krümeligen Masse verreiben. |
| 60-70 | g | Wasser | Wasser und Essig hineingiessen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.   1. Zwischen 2 Backpapier-Bogen legen, etwas flach drücken, mit Wallholz auf die Grösse des Bleches auswallen. Auf das Blech legen, überlappendes Papier samt Teig mit der Schere wegschneiden. Oberes Backpapier entfernen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen. Rand ausbessern. 30 Minuten kühl stellen. |
| 1 | EL | Essig |
| 50-80 | g | geriebener Gruyère | 1. Käse gleichmässig auf den Boden streuen, Knoblauch und Mais darauf verteilen. 2. Zucchini mit Mehl mischen, draufgeben. 3. Mit Tomatenspalten garnieren. |
| 1-2 | Stk | Knoblauchzehen, fein gehackt |
| 140 | g | Maiskörner aus der Dose, abgetropft |
| 400 | g | Zucchini, an der Röstiraffel gerieben |
| 1-2 | EL | Mehl |
| 1 | kleine | Tomate, in feinen Spalten |
| 3 | Stk | Eier, verquirlt |  |
| 2 | dl | Milch |  |
| 1-1 ½ | TL | Salz, Pfeffer, Muskat | Alle Zutaten verrühren, über den Belag giessen. |
|  |  | 1. Wähe 35-40 Minuten auf der untersten Rille des auf 200° C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, heiss servieren. |
| Variante: | | * Laktosefreie Milch verwenden | |