

Gemüsewähe

Teig:

60g Gruyère, in Stücken

80g Butter, kalt, in Stücken

80g Halbfettquark

160g Halbweissmehl

¼ TL Backpulver

¼ TL Salz



Gruyère in den Mixtopf geben, 5 Sek., Stufe 10 zerkleinern, umfüllen und beiseite stellen.

Backofen auf 220 Grad, (Ober-und Unterhitze) vorheizen. Wähenform (ø 28 cm) einfetten und bemehlen.

Butter, Quark, Mehl, Backpulver und Salz in den Mixtopf geben, 20 Sek., Stufe 4, vermischen, Teig herausnehmen, am besten den Mixtopf auf die Arbeitsplatte stürzen, den Mixtopfboden öffnen, den Teig samt Messer heraus fallen lassen. Zusammen fügen, auswallen und in die vorbereitete Wähenform legen. Teigrand etwas hoch ziehen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und kühl stellen. Mixtopf spülen und trocknen.

Gemüse:

500g Wasser

2 TL Gemüse Bouillon

600g Gemüse z.B. Rüebli, Kohlrabi, Sellerie, Blumenkohl, in Mundgerechte Stücke geschnitten.

Wasser & Bouillon in den Mixtopf geben. Garkörbchen einhängen und das Gemüse einwiegen.

(Pilze & Zucchini habe ich dünn geschnitten, roh vor dem Backen zu dem gedämpften Gemüse gegeben.)

15 Min., 100 Grad, Stufe 3, Gemüse dämpfen.

Das Garkörbchen mit Hilfe des Spatels heraus heben, beiseite stellen. Garflüssigkeit ab leeren.

Wähenguss:

1 Ei

150g Halbrahm

150g Halbfettquark

1 EL Senf

1 EL Mehl

$\frac{3}{4}$ TL Salz

Alles in den Mixtopf und 20 Sek. Stufe 6 vermischen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen.

Gemüse auf dem Wäheboden verteilen.

(Rohe Pilze & Zucchini dazu wenn du möchtest)

Gruyère auf dem Gemüse verteilen und der Guss darüber verteilen.

Die Wähe 30 Min., auf der mittleren Rille des vorgeheizten Backofen backen.

Warm servieren.

