Lauch-Speck-Wähe

Teig
Blech 28 cm Ø

200 g	Mehl
1/2 TL	Salz
75 g	kalte Butter
1 dl	Wasser

Belag

100 g	Speckwürfel
200 g	Lauch, in feinen Streifen
300 g	rezenter Gruyère, an der Röstiraffel gerieben
2	Eier, verquirlt
2.5 dl	Milch
1.8 dl	Saucenhalbrahm
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Paprika

Zubereitung

Teig

- Mehl in Schüssel geben und Salz dazufügen. Nun die Butter dazugeben, zerkleinern, sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist.
- Wasser dazu giessen und Teig zusammenfügen.
- Zugedeckt an der Kälte 30 Minuten ruhen lassen.
- Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, Blech belegen, Boden mit einer Gabel einstechen.
- Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180 Grad).

Belag:

- Speckwürfel ohne Fettzugabe in der Bratpfanne anbraten, Lauch dazugeben und 2 Minuten mitdämpfen.
- Restliche Zutaten vermischen. Speckwürfel und Lauch darunterziehen. Den Belag auf den Teigboden verteilen.

Die Wähe in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen.

St. Galler Bauernverband
Kantonaler Bäuerinnenverband St.Gallen
Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost
Hanni Pestalozzi Stiftung