



Kräuter-Ricotta Wähe

Eine einfache Wähe mit frischem Ricotta, Ei und frischen Kräutern: Reichlich glatte Petersilie und etwas Estragon. Sie schmeckt mit ihrer fluffigen Füllung leicht und passt gut in die warme Jahreszeit, als Vorspeise, als kleine Zwischenmahlzeit und zusammen mit Salat auch als Hauptmahlzeit. Ein guter, mürber Ricotta ist dafür die bessere Wahl als ein sämiger, mit Rahm angereicherter Ricotta, wie er zumeist bei Grossverteilern zu finden ist.

Zutaten (1 Wähe ø 20cm)

| | |
|-------|----------------------------------|
| 1Stk | Blätterteig (gekauft) |
| 250g | Ricotta |
| 1Bund | italienische Petersilie, ca. 30g |
| 2 | Eier |
| 1-2El | Milch |
| 5g | Butter |
| | Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss |

Zubereitung

Backblech ausbuttern und mit dem Blätterteig belegen. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Bis zum Befüllen in den Kühlschrank stellen.

Ricotta zerbröseln und in eine Schüssel geben. Petersilie und Estragon nicht zu fein hacken und dazugeben.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eigelb vom Eiweiss trennen und zur Füllung geben. Alles gut miteinander vermischen. Es sollte eine geschmeidige Masse entstehen, eventuell ganz wenig Milch zugeben. Mit wenig Muskatnuss, Pfeffer und reichlich Kräutersalz würzen, ein gehäufte Teelöffel ist

bestimmt nicht zuviel.

Eiweiss steif schlagen und unter die Masse ziehen, dabei nur die Mischzeit möglichst kurz halten.

Wähe möglichst schnell im unteren Drittel in den Ofen einschieben. Ca. 35 - 40 Minuten backen.





