



Zwiebel-Speck-Wähe

Ein robuste Wähe. Speck und Zwiebel werden vorab gedünstet und mit einem Guss aus Ei und Milch und wenig Käse auf den Teig gegeben und im Ofen gebacken. Die Speck-Zwiebel-Füllung sollte zurückhaltend gewürzt werden. Beim Anrichten kann die Wähe mit Pfeffer aus der Mühle nachgewürzt werden. So wird sie nicht nur pikanter, auch der Duft des Pfeffers kommt so besser zur Geltung.

Zutaten (Backblech ø20cm)

- 1 grosse Zwiebel ca. 180g
- 150g Bratspeck in Tranchen
- 1 Ei
- 1dl Milch
- 1Tl Mehl
- 30g Greyerzer Kuchenteig
- Salz (1/4Tl), Pfeffer, Muskatnuss
- Bratbutter

Backblech leicht erwärmen und mit Bratbutter auspinseln, Teig auf das Blech legen, Rand leicht festdrücken, Boden mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Bis zum Befüllen im Kühlschrank lagern.

Zwiebel längs zur Schale vierteln, danach quer zu 5mm breiten Streifen schneiden. Specktranchen zu etwa 1cm breiten Streifen schneiden. Zwiebel und Speck in wenig Bratbutter ca. 10 Minuten dünsten, bis die Zwiebel glasig wird. Auskühlen lassen.

Für den Guss: Greyerzer reiben und mit dem Mehl vermischen. Ei und Milch miteinander verquirlen, mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz würzen. Greyerzer untermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Zwiebel-Speck-Mischung auf den Teig geben, mit dem Guss übergiessen. Auf der untersten Rille in den Ofen schieben und 30 bis 40 Minuten backen.





