Schinken-Lauch-Wähe

Eine fluffige Wähe mit reichlich Guss, darin eingebettet in Streifen geschnittener, gekochter Schinken und Lauch. Frisch aus dem Ofen ist sie eine gluschtige Hauptmahlzeit. Zu kleinen Stücken geschnitten und lauwarm serviert, ist sie bestimmt eine willkommener Apero-Snack. Dazu kann sie im voraus gebacken werden und vor dem Servieren nochmals kurz im Ofen aufgewärmt werden. Auch wenn sie dann nicht mehr so fluffig ist, sie schmeckt noch immer sehr gut.

Zutaten (Backblech ? 24cm)

170g	gekochter Schinken in Scheiben
140g	Lauch
2	Eier
1,5dl	Milch
1Tl	Dijon-Senf
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

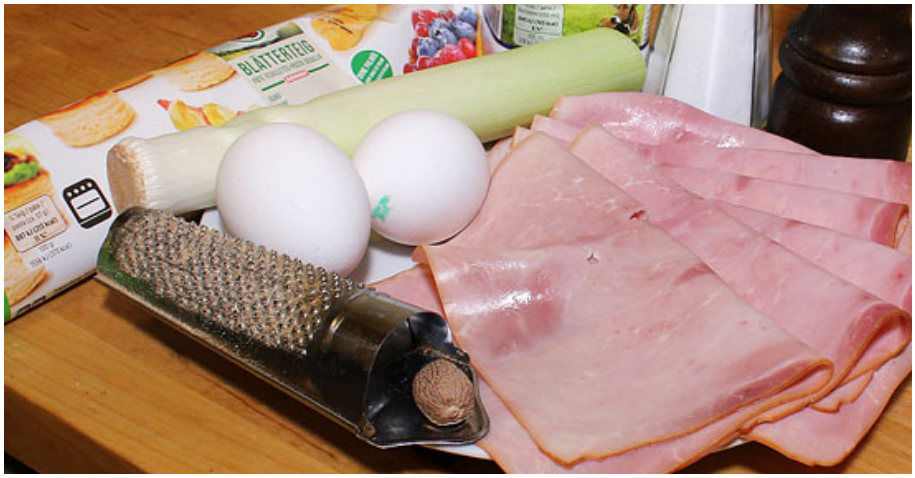
Zubereitung

Das Backblech ausbuttern und mit dem Blätterteig belegen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Bis zum Befüllen im Kühlschrank lagern.

Lauch zu schmalen Scheiben schneiden. In Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Auskühlen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Schinken zu ca. 5cm langen und 1cm breiten Streifen schneiden.

Eier und Milch miteinander verquirlen. Mit Muskatnuss, Pfeffer, Senf und Salz (ca. 1/2 Tl) würzen. Schinkenstreifen und Lauch zugeben und vermischen.

Füllung auf den Teig geben und die Wähe auf der untersten Rille ca. 45 Minuten backen.