



Quark-Käse-Wähe

Mit dem Quark wird die Wähe weich und fluffig, damit dabei der Käsegeschmack nicht zu sehr untergeht, sollte zwar kein zu rezenter, aber gut gereifter Halbhartkäse (surchoix) verwendet werden. Knoblauch, Muskatnuss und Paprika passen gut dazu und ein paar aufgelegte Zwiebelringe sorgen nicht nur für Geschmack, sie zeichnen auch ein schönes Muster auf die Wähe.

Zutaten (Backblech ø20cm)

| | |
|------|-----------------------|
| | Blätterteig |
| 150g | Quark halbfett |
| 100g | Halbhartkäse surchoix |
| 2 | Eier |
| 1 | Zwiebel, ca. 40g |
| 2 | Knoblauchzehen |
| | Muskatnuss, Paprika |
| | Salz und Pfeffer |
| | Butter |

Zubereitung

Das Backblech ausbuttern und mit dem Blätterteig belegen, den Boden mit einer Gabel einstechen. Teig bis zum Befüllen im Kühlschrank lagern.

Eier verquirlen, Quark zugeben, den Käse fein raffeln und zugeben, Knoblauchzehe dazupressen, mit Pfeffer, Muskatnuss, Paprika (1/2TL) und wenig Salz würzen. Masse gut vermischen und ev. abschmecken.

Masse auf den Teig geben, Zwiebel zu Ringen schneiden und auf die Wähe legen.

Wähe auf der untersten Rille des Ofens bei 200° ca. 40 Minuten backen.

Die Wähe schmeckt leicht ausgekühlt oder lauwarm am besten.



