Tomatenwähe

Etwas despektierlich könnte man eine Pizza auch als Tomatenwähe bezeichnen. Im Unterschied zu dieser wird bei der Wähe der Teig nicht einfach belegt sondern die Tomaten werden auf einen Guss gebettet. Für diesen habe ich reichlich Pecoretta verwendet. Er wird von der Schafmilchkäserei Koster in Wald ZH hergestellt und ist dem Feta sehr ähnlich. Dazu Ei, Rahm, Salz, Pfeffer und Oregano.

Die Tomatenwähe ruft geradezu nach Basilikum. Ich habe ihn aber nicht mitgebacken, sondern ganz frisch geschnitten auf die fertige Tomatenwähe gestreut.

Zutaten (Backblech ø 20cm)

	Mürbeteig von da, halbe Menge
7	Datteltomaten
100g	Pecoretta (oder Feta)
1/2dl	Vollrahm
1Tl	Oregano, getrocknet
1	Ei
	Salz, Kräutersalz und Pfeffer
	Butter zum bestreichen des Backbleches

Zubereitung:

Mürbeteig zwischen zwei Haushaltfolien auf ca. 3mm Dicke auswallen und auf das eingebutterte Backblech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Auf der untersten Rille in den Ofen schieben. Damit sich der Teig beim Backen nicht aufwölbt, für die ersten 10 Minuten ein kleineres Backblech darauflegen. Danach weitere 5 Minuten ohne zweites Blech backen. Auskühlen lassen. Oder man schiebt dem Teig vorab für 30 Minuten ins Gefrierfach, leicht angfroren, wölbt er sich beim Backen auch nicht auf.

Pecoretta zerbröseln und mit Rahm und dem Ei vermischen. Der Pecoretta darf nach dem Mischen noch recht krümelig sein. Mit Pfeffer und Oregano würzen. Die Masse auf dem vorgebackenen Teig verteilen.

Die Datteltomaten zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Ziegelartig auf den Guss schichten und mit etwas Kräutersalz bestreuen.

40 Minuten in der Mitte des Ofens bei 200° backen.

Die noch heisse Wähe mit frisch geschnittenem Basilikum bestreuen.

Mürbeteig zwischen zwei Folien auswallen

Wähenteig vorgebacken