

Kürbis-Wähe



Zutaten

Teig

- 200 g Zwicky Zopfmehl
- 3 EL Zwicky Paniermehl
- 80 g Butter
- 60 g Parmesan gerieben
- 50 g Wasser
- 1 EL Thymian getrocknet
- 1 EL Oregano getrocknet
- 1 TL Salz

4 Personen/30 Minuten aktiv
Gesamt 60 Minuten

Füllung

- 600 g Kürbis
- 100 g Schinkenwürfel
- 1 Zwiebel
- ½ TL Salz
- 1 dl Halbrahm
- 80 g Gruyère gerieben
- Zwicky Kernenmix geröstet zum Garnieren

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Boden eines Wähenblechs (30-32cm) mit Backpapier belegen.
2. Zopfmehl, Butter, Wasser, Kräuter und Salz in eine Schüssel geben mischen und kneten. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und ausrollen. Teig auf das Wähenblech legen mit einer Gabel einstechen und Paniermehl drüberstreuen.
3. Kürbis und Zwiebeln klein hacken (am besten in einem Mixer). Die Mischung mit den Schinkenwürfeln und etwas Salz mischen und auf dem Teigboden verteilen. Mit Rahm beträufeln und Käse darüberstreuen.
4. Im Ofen 35-40 Minuten backen – etwas abkühlen lassen und mit Zwicky Kernenmix servieren.

Zwicky wünscht en Guete!