

Gemüse-Wähe mit Kräuterguss

Pikanter Gemüsekuchen mit Roter Bete, Erbsen, Spitzkohl, Schmand-Kräuter-Guss und Käse.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Teig:

200 g Weizenmehl

75 g kalte Butter

1 TL Salz

75 ml kaltes Wasser

Füllung:

500 g Spitzkohl

1 Zwiebel

2 EL Speiseöl, z. B. Sojaöl

1 TL Zucker

Salz

300 g Rote Bete (gekocht)

250 g frische oder tiefgekühlte

Erbsen

100 g Cocktailtomaten

Guss:

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

250 g Schmand

3 Eier (Größe M)

etwa 1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

2 - 3 EL gehackte Petersilie

2 - 3 EL gehackte

Basilikumblätter

100 g Bergkäse

1 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Butter in kleinen Stücken hinzufügen. Alles mit den Händen fein zerkrümeln. Salz und Wasser hinzufügen und rasch zu einem weichen Teig vermengen. Den Teig flach drücken und in Frischhaltefolie verpackt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Füllung:

Spitzkohl putzen und in etwa 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel kurz darin andünsten, dann die Spitzkohlstücke hinzufügen. Alles unter Rühren etwa 5 Min. dünsten. Mit Zucker und Salz würzen und abkühlen lassen. Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Erbsen pelen bzw. auftauen lassen. Tomaten waschen und halbieren.

3 Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



- 4 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 36 cm) ausrollen und die Form so damit auskleiden, dass der Teig ein wenig überlappt. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

- 5 **GUSS:**
Crème fraîche mit Schmand und Eiern verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die gehackten Kräuter unterrühren.
- 6 Rote-Bete-Stücke und Erbsen auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Spitzkohl darübergeben. Käse reiben und gleichmäßig aufstreuen. Mit Guss übergießen und die Tomaten darauf verteilen. Form wieder auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Die Wähe heiß oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt ein frischer Salat zur Wähe.

