

Grüne Wähe

Pikante Wähe mit Brokkoli, Porree, Blattspinat, Petersilie und mit geriebenem Emmentaler überbacken.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 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:

300 g Brokkoli

1 große Porreestangen (Lauch) , etwa

400 g

500 g Blattspinat

1 Bund Petersilie

Salz

1 EL Butter

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

Guss:

300 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

3 Eier (Größe M)

etwa 1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

300 g geriebener Emmentaler

Wie backe ich eine leckere Tarte mit Spinat?:

① Teig zubereiten:

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



2 Füllung zubereiten:

Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Porree der Länge nach halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Spinat verlesen und waschen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Brokkoliröschen in wenig Salzwasser etwa 4 Min. bissfest kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Porreestreifen darin unter Rühren etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Spinat hinzufügen und zugedeckt zusammenfallen lassen. Ohne Deckel so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zum Schluss die Petersilie unterrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

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

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 14 Min.

4 Guss zubereiten:

Crème fraîche mit Eiern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Käses auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Brokkoliröschen darauflegen und die Gemüse-Mischung darüber verteilen. Alles mit dem übrigen Käse bestreuen und mit dem Guss übergießen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Die Wähe heiß oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Man kann auch 500 g TK-Blattspinat verwenden.
- Die Wähe ist einfriergeeignet.

