

Käsewähe

Zutaten | 12 Portionen

| | |
|--------|------------------------------|
| | Mürbeteig |
| 300 g | Mehl |
| 150 g | kalte Butter |
| 1 Pr | Salz |
| 1 | Ei |
| | Belag |
| 200 g | Kochschinken |
| 200 g | Schinkenspeck |
| 1 | Zwiebel |
| 300 g | Porree |
| 50 g | Butter |
| 250 ml | saure Sahne |
| 6 | Eier |
| | Salz, Pfeffer, Paprikapulver |
| 500 g | geriebener Käse |

Zubereitungszeit incl. Wartezeit: 60 Min., Backzeit 35 Min.

Zubereitung:

- Mehl, Butter, Salz und Ei rasch mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem Mürbeteig verarbeiten.
- Den Teig mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit den Schinken würfeln.
- Die Zwiebel schälen und würfeln.
- Den Porree putzen, in Scheiben schneiden und mit Schinken und Zwiebeln in einer Pfanne mit Butter andünsten.
- Den Mürbeteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.
- Die gedünstete Masse auf den Teig geben und verteilen.

- Sahne und Eier mit Salz, Pfeffer und Paprika verquirlen und über die Porree-Schinkenmasse gießen.
- Den Käse darüber streuen.
- Bei 175°C im vorgeheizten Backofen ca. 30 bis 35 Minuten goldbraun backen.
- Die Käsewähe in 12 Stücke schneiden und sofort servieren.

Tipp:

Je nach Geschmack kann man bei dem geriebenen Käse in den Sorten variieren, wer es milder mag nimmt zum Beispiel einen Gouda, wer es herzhaft mag greift zu einem Tilsitter.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 205 g:

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 490 kcal | 34.4 g | 20,5 g | 24,9 g | 345 mg |