



*Sommergemüse*

*-  
Wähe*



[WWW.BEWA-KUECHEN.CH](http://WWW.BEWA-KUECHEN.CH)



# Sommergemüse-Wähe

1 EL	Butter
1 Stk	Zwiebel
400g	Kohlrabi
½ Stk	Gurke
3 EL	Peterlie
1 EL	Oregano fein gehackt
1 Stk	Blätterteig rund
200g	Hüttenkäse
1 Bund	Basilikum
200gr	Cherrytomaten

Butter in der Pfanne warm werden lassen. Die in feine Streifen geschnittene Zwiebel andämpfen. Kohlrabi halbieren und in ca. 5 mm breite Schnitze schneiden. Gurke halbieren, entkernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, Kohlrabi, Gurke und Kräuter zu den Zwiebeln geben und mitdämpfen, würzen und auskühlen lassen. Den Teig in das Blech legen, mit Gabel Boden einstechen. Hüttenkäse und Basilikum mischen, auf dem Teigboden verteilen. Die Hälfte der Tomaten und alles Gemüse darauf verteilen. Mit den restlichen Tomaten garnieren und würzen. Backen: 10 Minuten in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens backen, Hitze auf 220 Grad reduzieren und ca. 25 Minuten fertig backen.

En Guetä

