



## Broccoli-Käse-Wähe

Eine mit Broccoli aufgelockerte Käsewähe oder ein Broccoliwähe mit viel Käse, je nach Sichtweise. Die Käsewähe, um bei der ersten Definition zu bleiben, wird mit nicht zu rezentem Käse, reifer Sternenberger (oder Tilsiter) und mildem Gruyère zubereitet. Etwas Weisswein und wenig Schnaps gibt der Wähe einen leichten Fondue-Charakter und wenig Backpulver macht die Käsefülle etwas lockerer. Die Käsemasse wird mit reichlich Broccoli belegt, das begründet sie andere Sichtweise. Der Broccoli wird vorab in leicht gesalzener Knoblauchbutter angedünstet, aber nicht gegart, und dann dicht auf die Käseschicht gebettet.

### Zutaten (Backblech ø20cm)

1Stk Kuchenteig (gekauft)

#### Käsefülle:

80g Sternenberger rezent  
80g Gruyère mild  
1 Ei  
5cl Weisswein  
2cl Obstbranntwein (oder Kirsch)  
4g Backpulver (1 knapper Teelöffel)  
Muskatnuss, Pfeffer

#### Broccoli:

150g Broccoli gerüstet  
1 grosse Knoblauchzehe  
30g Tafelbutter  
1/2Tl Salz

### Zubereitung

Backblech leicht einbuttern und mit dem Teig belegen. Überstehende Ränder mit den Fingern etwas zusammendrücken und mit den flachen Zinken einer Gabel leicht andrücken. Teigboden mit der Gabel dicht einstechen. Bis zum Befüllen in den Kühlschrank schieben.

Broccoli rüsten, zähe Strunkteile wegschneiden. Röschen je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Butter schmelzen, Knoblauch dazu pressen, salzen und Broccoli zugeben, ein paar mal vorsichtig in der Butter wenden und ca. 1-2 Minuten in der nicht zu heissen Butter dünsten. Broccoli auskühlen lassen.

Beide Käse mit der Röstiraffel reiben und in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und zugeben. Backpulver, Weisswein und Brantwein und gehackte Zwiebel zugeben. Mit Pfeffer und Muskatnuss nicht zu knapp würzen. Alles gut vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Käsemasse in den Teig einfüllen und mit dem Broccoli belegen, dabei die Schäfte ein bisschen in den Käse einstecken. Broccoli mit der flachen Hand oder einer Gabel leicht in die Käsemasse drücken.

Auf der untersten Rille in den Backofen einschieben und ca. 35-40 Minuten backen.







