Mediterrane Gemüsewähe

Ein bunte Gemüsewähe mit gelben und grünen Zuchetti, Aubergine und festfleischigen San Marzano Tomaten, sie sind sehr gut für eine Wähe geeignet, da sie wenig Saft abgeben und wenig Kerne besitzen. Das Gemüse wird auf einen Boden aus wenig Paniermehl (damit der Boden nicht zu feucht wird) und dünnen Scheiben einer milden, roten Zwiebel geschichtet. Die Wähe sieht sehr schön aus, wenn die Gemüsescheiben senkrecht stehend eingeschichtet werden.

Die Wähe ist sehr saftig, sehr gut zum Essen, aber beim Anrichten ist Sorgfalt gefragt.

Zutaten (Backblech ø24cm)

3	Zucchini (gelb und grün) 300g
1	Aubergine 150g
4	San Marzano Tomaten
1	rote Zwiebel, ca. 90g
1El	Paniermehl
1	runder Blätterteig ø33cm
1	Ei
1,5dl	Milch
2Msp	Muskatnuss
4-5	Basilikumblätter
4-5	Zweige Bohnenkraut
	Kräutersalz
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ein Backblech einbuttern, mit dem Blätterteig belegen und ein paar mal mit einer Gabel einstechen. Bis zum Belegen im Kühlschrank lagern.

Der handelsübliche Blätterteig ist etwas zu gross. Statt den überstehenden Rand abzuschneiden, klappt man ihn einfach ein.

Ei und Milch verquirlen, mit Muskatnuss, wenig Pfeffer und Salz würzen. Bohnenkraut abfieseln und zusammen mir den Basilikumblättern hacken und sogleich zur Eimasse geben.

Zwiebel zu dünnen Scheiben schneiden.

Zucchetti zu ca. 5mm dicken, leicht keilförmigen Scheiben schneiden, damit lassen sie sich besser an die Rundung des Bleches anpassen. Tomaten ebenso schneiden. Aubergine erst am Schluss schneiden, damit sich die Schnittflächen nicht verfärben. Je nach Grösse muss die Aubergine längs halbiert oder geviertelt werden, damit die Stücke etwa gleich gross sind wie die Zucchini und Tomaten. Gemüse auslegen und mit Kräutersalz bestreuen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Teig mit Paniermehl bestreuen, Zwiebelscheiben auflegen. Die Gemüse abwechselnd und stehend einschichten. Zum Schluss die Eiermilch darübergiessen.

Auf der untersten Rille ca. 40 - 45 Minuten backen.

Wähe ca. 10 Minuten auskühlen lassen und mit frischen Kräutern bestreuen.

Zucchini konisch geschnitten