



## Gemüsewähe mit Romanesco und Peperoni

Romanesco und Peperoni sind die dekorativen Hauptdarsteller in diesem Wähenrezept. Aubergine, Zucchini, Kohlrabi, Champignons verstecken sich aber ebenfalls darin. Die Auswahl der Gemüse kann natürlich variieren. Ein ideales Rezept, um Resten zu verwerten. Die Gemüse sind zum Voraus gedünstet, damit sie auf der Wähe nicht zuviel Saft ziehen, saftig genug ist die Gemüsewähe dennoch.

### Zutaten (3 Portionen, Backblech ø 24cm)

1 Romanesco  
1 rote Peperoni  
1 Aubergine  
2 Zucchini  
1 Kohlrabi  
4 grosse Champignons  
1 mittlere Zwiebel  
insgesamt ca. 800g Gemüse (gerüstet)  
2 Eier  
1,5dl Milch  
3El Crème fraîche  
50g Gruyère  
Bratbutter  
Kräutersalz und Pfeffer, Muskatnuss  
Blätterteig (gekauft)

### Zubereitung

Aubergine in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und ohne Fett oder Öl am Besten in einer Eisenpfanne anrösten, so können sie sich nicht mit Öl vollsaugen. Heutige Auberginensorten enthalten kaum mehr Bitterstoffe, das vorgängige Salzen und abtupfen erübrigt sich somit.

Romanesco rüsten, in Röschen zerteilen und in möglichst wenig Bouillon ca. 10 Minuten knapp garen. Beiseite stellen, sie dienen am Schluss als Dekoration.

Peperoni längs den tiefen Stellen nach aufschneiden, Enden abschneiden und Kerne entfernen, so können sie gut mit dem Sparschäler enthäutet werden. In ca. 2x2cm grosse Stücke schneiden. Ca. 1/3 davon zur Dekoration beiseite stellen.

Übriges Gemüse, Champignons und vorbereitete Aubergine in gut 1cm grosse Stücke schneiden. Zwiebel grob hacken. Alles zusammen bei mittlerer Hitze in Bratbutter ca. 10 Minuten dünsten, das steigert das Aroma und lässt Wasser verdunsten. Mit Muskatnuss, Kräutersalz und Pfeffer würzen. Etwas auskühlen lassen.

Für den Guss Eier, Milch und Crème fraîche miteinander verquirlen und ebenfalls mit Muskatnuss, Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Backblech mit dem Blätterteig belegen, Teigboden mit einer Gabel nicht allzu dicht einstechen. Gedünstetes Gemüse daraufgeben und leicht festdrücken. 3/4 des Gusses darüber leeren. Gruyère darüber reiben. Nun die Romanescoröschen in die Füllung drücken. Den Rest der rohen Peperonistückchen darüber verteilen. Zum Schluss den Rest des Gusses über der Wähe verteilen, damit der Käse, Romanesco und Peperoni befeuchtet werden.

In die unteren Hälfte des auf 220° vorgeheizten Backofen einschieben und ca. 30-35 Minuten backen.





*Trockenes Rösten der Aubergine in der Eisenbratpfanne.*





*Bereit für den Backofen.*

