Lauchwähe mit Saucisson und Greyerzer

Lauch & Wurst ist starkes Duo, auch in einer Wähe. Statt Speckwürfeli hab ich nicht zu knapp Würfel von einer Fribourger Saucisson zum Lauch gemischt. Milder Gruyère ergänzt dieses Duo, aber nicht zuviel, sonst wird diese Wähe allzu deftig.

Die einfache Dekoration aus 3 oder 4, in wenig Wasser gegarten, Lauchscheiben macht diese Wähe auch für das Auge lecker.

Zutaten (Backform ø20cm, 2 Portionen)

```
300g  Lauch
100g  Fribourger Saucisson
50g   milder Gruyère
3El   Crème Fraiche
1/2dl Milch
1     Ei
      schwarzer Pfeffer, Muskat, Paprika mild
      Bratbutter
      Blätterteig (gekauft)
```

Zubereitung

Saucisson in ca. 1cm grosse Würfel schneiden und in Bratbuter ca. 1 Minute anbraten.

Lauch in 1cm dicke Scheiben schneiden (Dicke Stengel zuerst längs halbieren) und zu der Saucisson geben und ca. 5-10 Minuten mitdünsten.

Lauch und Saucisson in eine Schüssel geben und etwas auskalten lassen. Crème fraiche, Milch und Ei dazugeben. Gruyère dazu reiben und vermischen. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Paprika nicht zu knapp würzen.

Blätterteig eventuell zuschneiden und ein Backblech damit belegen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und die Füllung darauf geben.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen.

Derzeit die Dekoration vorbereiten: Lauchscheiben von ca. 5mm Dicke abschneiden und in wenig Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Die fertig gebackene Wähe damit belegen.