Wähe mit getrüffeltem Raclettekäse, Lauch und Spiegelei

Die Aromen von Lauch, Ei und Trüffel passen vorzüglich zusammen. Der Trüffel ist in diesem Rezept im Raclettkäse aus der Käserei Girenbad versteckt, wobei versteckt nicht die passende Beschreibung ist, die Trüffelstücke sind in diesem exquisiten Käse nicht zu übersehen und prägen ihn mit ihrem markanten Duft. Trotz dieser edlen Zutat bleibt dieses Gebäck eine währschafte Wähe, es ist keine "Tarte" und schon gar keine "Tarte fin".

Zutaten (2 Portionen, Form ø 20cm)

	Blätterteig (gekauft)
200g	Lauch
150g	getrüffelter Raclettekäse
1	Ei
0,5dl	Milch
1	Knoblauchzehe
2El	Paniermehl
	Muskatnuss und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Lauch in ca 4cm lange Stücke schneiden, längs halbieren und in ca 3-4mm breite Streifen schneiden. In einem Sieb im Dampf 10 Minuten blanchieren, auskühlen lassen.

Wähenblech mit dem Teig auslegen und den Boden mit einer Gabel dicht einstechen und mit Paniermehl bestreuen. Blanchierter Lauch locker darauf verteilen.

Milch, Ei und gepresster Knoblauch vermischen, geraffelter Käse dazugeben, mit wenig Muskatnuss und schwarzem Pfeffer würzen und vermischen.

Käsemasse auf dem Lauch verteilen. In der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten

Backofens ca. 25 Minuten backen.

Lauchstreifen im Dampf garen