



Randen-Birnenwähe mit Greyerzer

Die erdige Rande und die herbsüsse Birne sind ein ungewöhnliches, aber raffiniertes Paar. Zusammen mit einem würzigen Käse wie dem Greyerzer und einem aromatischen Guss als Wähe gebacken bringen sie eine genussvolle Abwechslung auf den Tisch. Lauwarm und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreut schmeckt die Wähe besonders gut. Aber auch kalt, in kleine Stücke geschnitten, ist sie ein originelles Häppchen zum Apéro.

Zutaten (Backblech ø24cm)

1	Blätterteig
300	Rande gekocht
200	Birnen, festfleischig
80g	Greyerzer gerieben
	Bratbutter (zum Einfetten des Blechs)

Guss:

1dl	Milch
1Tl	Maizena
8cl	Vollrahm
2	kleinere Eier
1	Knoblauchzehe
1/2Tl	Koriander gemahlen
1Tl	Thymian getrocknet
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Backblech leicht erwärmen und mit der Bratbutter einpinseln. Mit dem Blätterteig belegen, den Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Bis zum Befüllen im Kühlschrank zwischenlagern.

Guss: Milch mit Maizena verquirlen. Die restlichen Zutaten zugeben und verquirlen. Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Rande schälen und durch die Röstiraffel reiben. Birnen längs vierteln, Kerngehäuse und Stielansatz herauschneiden, die Frucht zu 3-4mm dicken Scheibchen schneiden. Rande und Birne miteinander vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

2/3 des Käses auf dem Teigboden verteilen. Randen-Birnen-Mischung auf den Käse geben und mit Guss übergießen. Den Rest des Käses auf der Wähe verteilen. Auf der untersten Rille in den Ofen schieben und ca. 40 Minuten backen. Vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen.







