



Lauchwähe mit Kartoffelboden

Die Rezeptidee stammt vom Einsiedler Ofeturli, das ist eine Zwiebel-Käsewähe, die aber nicht mit Teig, sondern mit einem Kartoffelboden gebacken wird, der sich wie eine knusprige Rösti anfühlt. Die "Röstiwähe" lässt sich natürlich nicht nur mit Käse und Zwiebeln befüllen, wie beim traditionellen Ofenturli, sondern zum Beispiel auch mit Lauchgemüse mit Sellerie, oder anderen Varianten. Sowieso, bei pikanten Wähen, den herkömmlichen Teig mit Mehl, durch diesen Kartoffel-Teig zu ersetzen ist eine gute Idee, denn das schmeckt ungewohnt lecker.

Zutaten (2 Portionen, ø 20cm)

Kartoffelteig:

350g festkochende Kartoffeln (Charlotte)
100g Mehl
20g Butter
3g Salz (2/3Tl)

Füllung:

1 Lauch (ca. 350g)
100g Sellerie
2 kleine Eier
100g Sauerrahm
50g Käse halbhart, gerieben
(Tilsiter, Sternenberger reif)
Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser knapp weich kochen. Zum Testen: Kartoffel mit einem spitzen Messer einstechen. In der Mitte der Kartoffel sollte das Messer noch auf etwas Widerstand stossen. Kartoffeln auskühlen lassen.

Lauch rüsten und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Sellerie rüsten und in ca. 1cm grosse Würfel schneiden. Lauch und Sellerie zusammen in Bratbutter kurz andünsten, ca. 1/2dl Wasser zugeben, leicht salzen und ca. 15 Minuten zugedeckt schmoren. Lauch und Sellerie sollte so knapp gar sein. Zum Schluss ohne Deckel ca. 1 Minuten ausdämpfen lassen. Auskühlen lassen.

Ausgekühlte Kartoffeln durch die Röstiraffel reiben. Mehl, geschmolzene Butter und Salz zugeben. Zu einem festen Teig verkneten. Eine halbe Stunde stehen lassen.

Geschmorter Lauch in einer Schüssel mit dem geriebenen Käse, dem Sauerrahm und den Eiern vermischen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Ausgebuttertes Backblech von Hand mit dem Kartoffelteig auskleiden. Boden und Rand sollten etwa 5mm dick sein. Lauchmasse in den Kartoffelboden einfüllen.

Auf der untersten Rille in den Backofen schieben und ca. 40 Minuten backen.





Kartoffelteig





