

Krautstiel-Wähe mit Zitronenabrieb

Rezept von Esther Kern

Für eine Wähe von rund 25 cm Durchmesser

Zutaten

Teig

200 g Mehl
100 g kalte Butter (in kleinen Stücken)
1 Ei
1 Prise Salz
2–3 EL kaltes Wasser

Belag

350 g Krautstiel
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
½ TL Salz
(Andaliman-)Pfeffer (nach Belieben)

Guss

2 Eier
1,5 dl Rahm
0,5 dl Milch
50 g Käse, gerieben
½ TL Salz
Abrieb von ½ Zitrone

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl und kalte Butter vermengen. 1 Ei, 2 Prisen Salz und 2 EL kaltes Wasser dazugeben und rasch vermischen. Den Teig eine halbe Stunde kühl stellen.

Für den Belag den Krautstiel in ca 4 bis 5 mm dicke Stücke schneiden, sowohl die Stängel als auch die Blätter.

Die Zwiebel in 2 EL Olivenöl andünsten. Den Krautstiel und etwas Salz dazugeben und rund 10 Minuten dünsten, kurz vor Schluss den zermörserten Andaliman-Pfeffer (oder normaler Pfeffer) dazugeben.

Den Teig ca 4 bis 5 mm dick auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen und einstechen. Wer will, backt ihn vor, es geht aber auch ohne. Die gekochten Krautstiele darauf verteilen.

Für den Guss alle Zutaten vermischen. Und den Guss dann über das Gemüse geben. Rund 40 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.