

Kürbis-Lauch-Wähe

Zutaten: Hefeteig

25 g	Hefe
125 ml	lauwarme Milch
250 g	Mehl
1 Prise	Zucker
½ TL	Salz
50 g	geschlagene Sahne

Füllung

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
125 g gewürfelter Schinkenspeck
3 mittelgroße Stangen Lauch
300 g geraspelter Kürbis
2 EL Speisestärke
3 Eier
100 g Schmand
2 EL gehackte Kürbiskerne
Salz
Pfeffer
1 reichliche Prise Muskatnuß
3 EL geriebener Emmental

Zubereitung:

1. Hefe zerkrümeln u. in etwas lauwarmer Milch auflösen. Mehl, Zucker, u. Salz mischen u. in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken u. die Hefemilch hineingießen. Mit etwas Mehl vom Rand bepudern u. an einem warmen Ort circa 15 Min zum Vorteig gehen lassen. Restl. Milch dazugeben u. alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig so lange kneten, bis er Blasen wirft. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.
2. Teig nochmals durchkneten u. auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In eine gefettete Wähen- oder Pieform (26cm Ø) legen u. einen kleinen Rand andrücken.
3. Schalotte u. Knoblauchzehe schälen u. fein hacken. In einer Pfanne im erhitzten Öl zusammen mit dem Schinkenspeck goldgelb braten. Lauch putzen, waschen u. in feine Ringe schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben u. einige Minuten mit den anderen Zutaten dünsten.
4. Kürbisraspel mit Speisestärke, Eiern Schmand, Kürbiskernen u. den Zutaten aus der Pfanne verrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken. Mischung in die Form füllen, glatt streichen u. mit Käse bestreuen. Die Wähe im vorgeheizten Backofen bei 200 ° ca. 30 Min. backen.

Guten Appetit!