



Mal etwas anderes...
CHICORÉE
als Wähe zubereiten?

CHICORÉE-BIRNEN-WÄHE

Chicorée ist nicht nur als erfrischender knackiger Salat ein Genuss, sondern auch in der warmen Küche eine feine Abwechslung. Die enthaltenen Bitterstoffe wirken verdauungsfördernd.



ZUTATEN

Teig:

- 200g Halbweissmehl
- 1 TL Salz
- 75g Butter kalt, in Stücken
- 3–4 EL Wasser

Belag:

- 3 Chicorée
- 2 Birnen

Guss:

- 300ml Milch
- 3 Eier
- 80g Greyerzer, gerieben, Käsereste verwenden
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. **Teig:** Mehl, Salz und Butter in eine Schüssel geben und krümelig reiben. Wasser dazugeben und zu einem Teig zusammenkneten. Auswallen und in ein rundes (28cm), mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Mit einer Gabel den Teigboden einstechen. Überschüssigen Teig am Rand wegschneiden oder falten.
2. **Belag:** Chicorée rüsten und in Viertel schneiden. Birnen rüsten und ebenfalls in Viertel schneiden sowie das Kerngehäuse entfernen. Abwechslungsweise auf den Teig legen.
3. **Guss:** Alle Zutaten des Gusses mischen und würzen. Über die Wähe verteilen.
4. **Backen:** Die Wähe im auf 200°C vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze 30 Minuten backen.



TIPPS:

- Das Rezept kann ebenfalls mit anderem Gemüse zubereitet werden. Passend sind Krautstiel, Chinakohl, Spinat, Zuckerhut, etc.
- Die Chicoréeviertel für die Quiche können auch in Kochschinken gerollt werden.
- Doppelte Teigmenge zubereiten und für eine süsse Wähe verwenden. Der Teig ist im Kühlschrank einige Tage haltbar oder kann eingefroren werden.

gemeinsam.kompetent.engagiert.
**Wir, die
Frauen
vom Land.**
landfrauen.ch



RAHEL BRÜTTSCH