



## Champignons- Ricotta-Wähe

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Backen: ca. 30 Min.

für 4–6 Personen  
für ein rechteckiges Backblech,  
gefettet

2 rechteckig ausgewallte Kuchenteige  
(je ca. 42×25 cm)  
100 g gemahlene Haselnüsse

Das vorbereitete Blech mit den Tei-  
gen auslegen, Boden dicht einste-  
chen, mit den Nüssen bestreuen, kühl  
stellen.

### BELAG

2½ Esslöffel Mehl  
1 Esslöffel Butter oder Margarine  
4 dl Milch  
¼ Teelöffel Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Messerspitze Muskat

2 Eier  
500 g Ricotta (siehe  
«Einkaufsführer» Seite 5)  
1 Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
1 Teelöffel Thymianblättchen  
600 g Champignons-Scheiben im  
Beutel (siehe «Einkaufsführer»  
Seite 5)  
1½ Teelöffel Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
evtl. Thymian für die Garnitur

Das Mehl unter Rühren mit dem  
Schwingsbesen in der warmen But-  
ter oder Margarine bei mittlerer Hit-  
ze dünsten. Das Mehl darf keine Far-  
be annehmen. Pfanne von der Platte  
ziehen. Die Milch auf einmal dazu-  
gießen, unter Rühren aufkochen.  
Hitze reduzieren, unter gelegentli-  
chem Rühren bei kleiner Hitze ca.  
10 Min. köcheln, bis die Sauce sä-  
mig ist, würzen, abkühlen. Die Eier  
mit allen Zutaten bis und mit Thy-  
mianblättchen begeben, gut verrüh-  
ren. Pilze darunter mischen, würzen,  
Belag auf dem Teigboden verteilen,  
sofort backen.

**BACKEN:** ca. 10 Min. in der unte-  
ren Hälfte des auf 240 Grad vorge-  
heizten Ofens. Hitze auf 220 Grad  
reduzieren, ca. 20 Min. weiterba-  
cken. Backen im Heiss-/Umluft-  
ofen: siehe Kasten Seite 3.

VEGETARISCH

## Chicorée-Wähe

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Backen: ca. 40 Min.

für 4–6 Personen  
für ein rechteckiges Backblech,  
gefettet

2 rechteckig ausgewallte Kuchenteige  
(je ca. 42×25 cm)

Das vorbereitete Blech mit den Tei-  
gen auslegen, Boden dicht einste-  
chen, kühl stellen.