



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.